

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barchette di patate allo scalogno e salmone affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

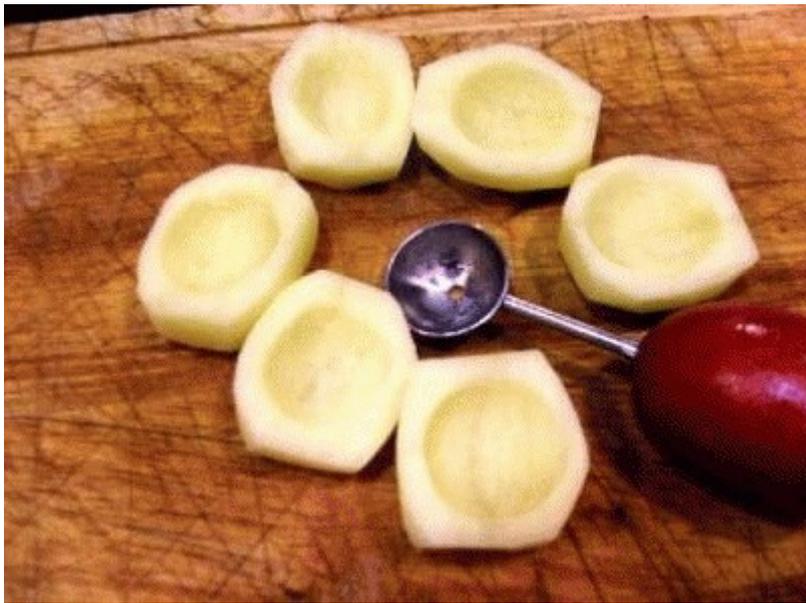
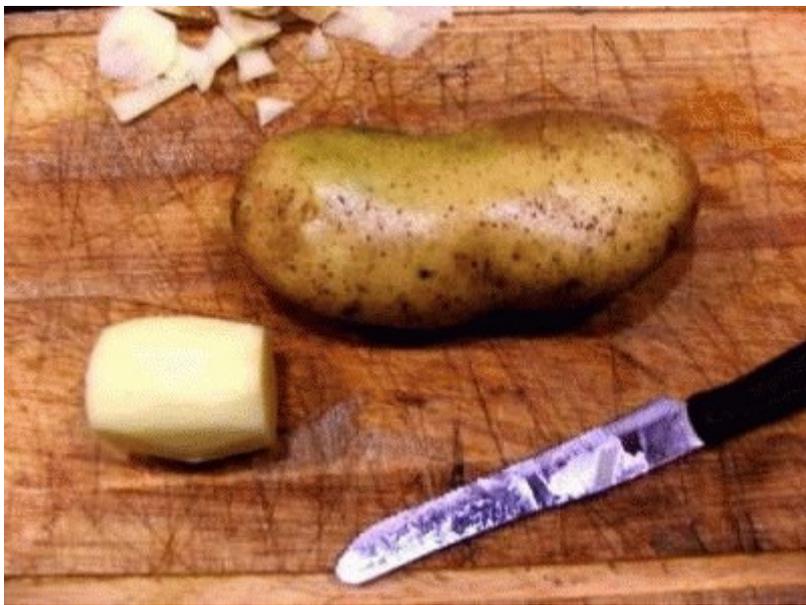


INGREDIENTI

patate
burro
scalogno
parmigiano
salmone affumicato
prezzemolo
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 tagliate a tocchi le patate mondate e pelate, scavate ogni pezzo.



2 Riducete in crema il burro, dividetelo in due parti e condite con poco sale e pepe bianco.



- 3 Farcite una parte di patate con burro scalogno e parmigiano e le altre con burro e salmone affumicato.



- 4 Sistematele in carta stagnola ed infornate a 180° per 30 minuti.



- 5 Servite guarnendo quelle allo scalogno con qualche fogliolina di prezzemolo, quelle al salmone con un pò d'erba cipollina e qualche goccia del loro burro.

