

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

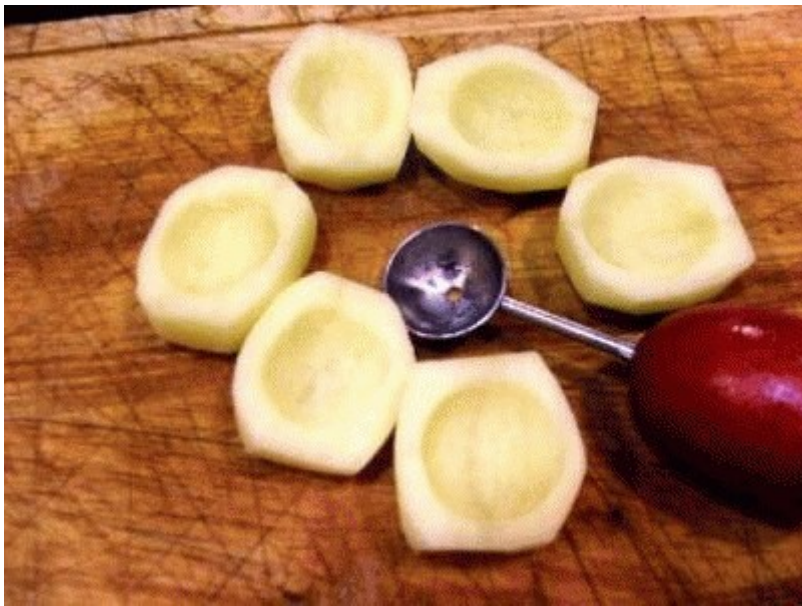
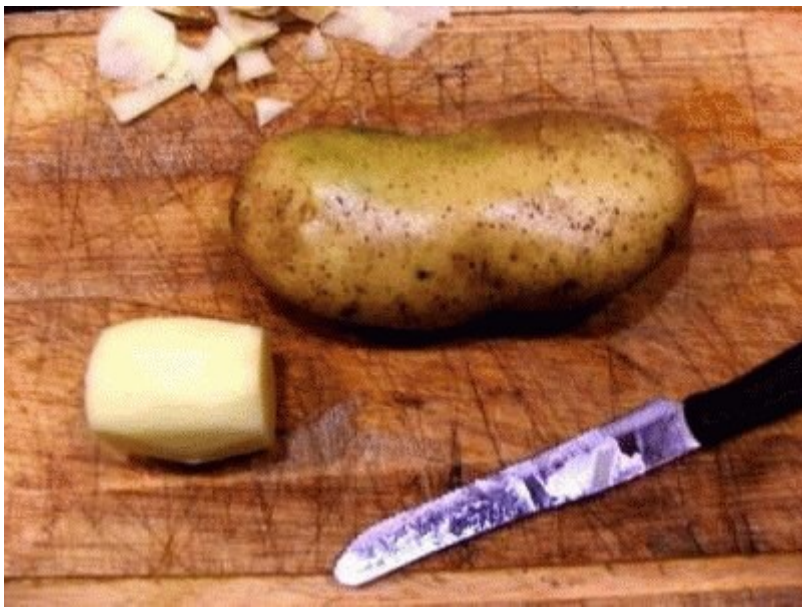


### INGREDIENTI

patate  
burro  
scalogno  
parmigiano  
salmone affumicato  
prezzemolo  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** tagliate a tocchi le patate mondare 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.

