

# Patate al caviale

ricetta per 4 persone

## Ingredienti

Caviale o, più economicamente, uova di lompo – piccoli vasetti	$n$	1
Patate grosse quanto un piccolo uovo	$n$	4
Burro		$q$ 6
Sale		$q$ 6

Occorrerà inoltre un poco d'alluminio per accartocciare singolarmente le patate

Ore	19,00	Sbucciate le patate, salatele e rosolatele nel burro per 20 minuti
	19,10	Preparate un cartoccio d'alluminio per ogni patata
	19,25	Togliete le patate dal fuoco
	19,26	Con il "cava torsolo" per le mele, delicatamente, fate loro un foro centrale (per il lungo). Conservate lo scarto
	19,29	Riempite le patate con il caviale. Accendete il forno a temperatura massima
	19,32	Chiudete la farcitura con un pezzettino della patata scartata
	19,35	Ungete l'alluminio con un poco di burro e accartocciate una per una le patate
	19,40	Introducetele in forno (parte media) fino a completarne la cottura
	20,00	Servite fra gli antipasti