

Patate al caviale

ricetta per 4 persone

Ingredienti

| | | |
|---|----------|----------|
| <i>Caviale o, più economicamente, uova di lompo – piccoli vasetti</i> | <i>n</i> | <i>1</i> |
| <i>Patate grosse quanto un piccolo uovo</i> | <i>n</i> | <i>4</i> |
| <i>Burro</i> | <i>q</i> | <i>6</i> |
| <i>Sale</i> | <i>q</i> | <i>6</i> |

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 |