PATATE AL FORNO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate di uguali dimensioni
- 20 cl panna
- 50 g di uova di salmone
- 1 fetta salmone affumicato
- 1/2 limone
- alcuni ciuffi erba cipollina
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Lavate bene le patate per togliere dalla buccia ogni residuo terroso, asciugatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, poi scavatele al centro a un terzo circa della loro altezza.
Ricomponete le due metà, avvolgete ogni patata in un foglio di carta d'alluminio, sistematele sulla placca del forno preriscaldato a 210°C e cuocete per circa 40 minuti.
Nel frattempo riunite nel bicchiere del frullatore la panna, il succo di mezzo limone filtrato al colino, la fetta di salmone, un pizzico di sale e uno di pepe.
Frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Quando le patate sono cotte apritele, farcitele con la crema, richiudetele.
Sistematele sul piatto da portata, cospargetele con alcuni ciuffi di erba cipollina tritati e con le uova di salmone.
Servitele.
Il contrasto fra il caldo della patata e il fresco della crema è molto piacevole e questo piatto può essere servito anche come primo.