

## UOVA SODE CON IL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 150 g di salmone affumicato
- 3 cucchiaini panna
- 4 foglie insalata lattuga
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Rassodate le uova, sgusciatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Estraete i tuorli, metteteli nel frullatore con il salmone a pezzetti, la panna, un pizzico di sale, uno di pepe e frullate fino a ottenere una densa crema.

Con questa riempite i mezzi albumi in modo da formare una cupoletta.

Su un piatto da portata disponete a ventaglio le foglie di lattuga e sopra ognuna disponete a due a due le mezze uova. Servite.