

NIDI DI PATATE ALLA RUSSA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse patate,
- una cipolla,
- un mazzetto di basilico,
- mezzo bicchiere di panna,
- una punta di estratto di carne,
- il succo di un limone,
- pepe,
- sale,
- 30 g di uova di lompo (o di caviale).

Lavate accuratamente le patate sotto l'acqua corrente, asciugatele, avvolgetele una ad una in un foglio di carta d'alluminio e fatele cuocere in forno caldo, a 230 gradi, per 1 ora. Tritate molto finemente la cipolla e il basilico e metteteli in un tegame con la panna e l'estratto di carne. Lasciateli cuocere a fuoco lentissimo e a recipiente coperto, per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto; quindi toglieteli dal fuoco. Trascorso il tempo stabilito, togliete le patate dal forno, liberatele dai fogli di alluminio, tagliatele a metà e privatele della polpa con un cucchiaino, facendo molta attenzione a non intaccare la buccia, a cui lascerete attaccato almeno un centimetro di polpa. Unite la polpa agli altri ingredienti nel tegame con il succo di limone, un pizzico di pepe ed una presa di sale e fate cuocere a fuoco dolce, per 2-3 minuti, rimestando in continuazione con un cucchiaio di legno. Salate le mezze patate e riempiatele con il composto. Disponete i Nidi di patate sul piatto da portata e decorateli con le uova di lompo.