

UOVA DI TROTA CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 vasetto di uova di trota,
- 4 patate,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di panna,
- cerfoglio,
- sale.

Lavate e asciugate le patate, avvolgetele ciascuna in un foglio d'alluminio e cuocetele in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti.

Aprite il cartoccio, togliete le patate e pelatele, tagliatele a metà e disponetele su un piatto da portata caldo.

Ammorbidite il burro, amalgamatelo con il cerfoglio tritato e la panna, salate, spalmatelo sulle patate e distribuite su ognuna le uova di trota.

Contornate con fettine di limone e servite.