

CONTORNI

Patate novelle al vapore con uova di salmone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

10 min

CALORIE

125 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Patate novelle molto piccole	300 g
Uova di salmone in scatola	100 g
Scalogni	2
Prezzemolo	1 mazzo

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le patate e cuocetele al vapore per 10 minuti circa. Aromatizzate l'acqua della vaporiera con lo scalogno mondato e tagliato a metà e con qualche rametto di prezzemolo.
- 2 Eliminate tutti i gambi e le foglie più ingiallite dal prezzemolo e tritatelo molto finemente. Togliete le patate dalla vaporiera e tagliate una piccola fettina dalla parte più larga per fare da base.
- 3 Dalla parte opposta fate un piccolo scavo con un cucchiaino. Sistemate le patate sui piatti da porzione e spolverizzatele con abbondante prezzemolo tritato.
- 4 Con un cucchiaino distribuite negli incavi le uova di salmone. Servite prima che le patate diventino fredde.