

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Sandwich di patate

Strawberry · Tuesday, June 28th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 4 patate
- 4 uova
- 200gr salmone affumicato
- 80gr panna fresca
- erba cipollina
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le patate e lessatele con la buccia, quando risultano cotte , passarle nell'acqua fredda. Rompete le uova in una ciotola, aggiungete la panna, il sale , amalgamate con una frusta da cucina e fate cuocere a bagnomaria, fino a quando il composto non si è rappreso, unite l'erba cipollina tritata finemente, il sale e il pepe. Pelate le patate, tagliatele a metà per il verso della lunghezza, unite una fettina di salmone e un pò del composto, chiudete la fetta di patate con un'altra fetta e terminate con sopra il composto con la panna.

This entry was posted on Tuesday, June 28th, 2011 at 6:13 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.