Mini patate ripiene di trota affumicata e caprino fresco

Ricetta e foto di Valeria Necchio.

Elementi semplici e "poveri" ma che insieme regalano un antipasto ricchissimo di sapore.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 20 min. + 20 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

12-15 patate piccole con la buccia
300 g di formaggio caprino di latte di capra Despar
150 g di trota affumicata
1 mazzetto piccolo di aneto o erba cipollina
2 cucchiai di succo di limone
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
sale e pepe nero

Procedimento

1. Preriscalda il forno a 200°C.
2. Lava le patate, raschiando la buccia per bene con una spazzolina. Asciugale e mettile in una terrina. Versaci sopra l'olio e mescola in modo da ungere la superficie. Condisci con sale e pepe e mescola ancora una volta.
3. Trasferiscile su una leccarda coperta con carta da forno e inforna per circa 20 minuti. Controlla che siano tenere al centro inserendovi uno stuzzicadenti.
4. Togli dal forno e fai raffreddare leggermente, quindi incidile nel senso della lunghezza in modo da rivelare parte della polpa. Trasferiscile su un piatto o un vassoio e tieni da parte.
5. In una ciotolina lavora il caprino con l'aneto tritato (o l'erba cipollina), il succo di limone, poco sale e pepe, in modo da ottenere una crema morbida.
6. Farcisci le patate dopo aver inserito la crema in un sac à poche o usa una spatolina o un coltello per un effetto più 'rustico'.
7. Adagia sopra un pezzetto di trota affumicata e decora con un ciuffetto di aneto o un filo d'erba cipollina.
8. Conserva il tutto in frigo e tira fuori un'ora prima di servire perché risulti a temperatura ambiente.