



Salmone e patate al forno

Ingredienti

8 patate medie

Un filetto di salmone 800 gr

2 scalogni

2 uova

Erba cipollina

4 dl latte

Burro

Sale

Pepe

Aneto

Pelate le patate e tagliatele a fette di circa ½ centimetro e tritate gli scalogni. Imburrate una teglia da forno e sistemate sul fondo le fette di patate, salatele e fate uno strato di salmone che avremo fatto a fette di circa 1 centimetro. Alterniamo uno strato di patate e uno di salmone, insaporendo con lo scalogno, l'erba cipollina, il pepe e l'aneto. Continuate con gli strati alternati fino a quando non saranno finiti gli ingredienti. Ora sbattete le uova con un po' di sale, aggiungete il latte e miscelate bene e distribuite sul tortino. Aggiungete un po' di burro e infornate a 180 gradi per un'ora.