

Sfogliatina di Patata e Caviale

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

5 patate a polpa tenera

50 g caviale

200 g pasta sfoglia

10 cl Franciacorta Brut,

100 g burro

1 uovo

1 cucchiaino panna fresca e cannella

PROCEDIMENTO:

Lessate quattro patate al vapore, lasciatele raffreddare e scavatele al centro. Con la parte scavata e la restante patata, preparate una purea aromatizzata alla cannella. Ricoprite le 4 patate con la pasta sfoglia e spennellate con l'uovo e infornate a 210 °C. Farcite le patate caldissime con la purea fredda e ricoprite con il caviale.

Sul fondo di ciascun piatto sistemate un cucchiaino di salsa, precedentemente preparata riducendo il Franciacorta con la panna e il burro, sistemate la patata al caviale al centro del piatto e servite.

Ricetta tratta dal libro *Patate da Amare*, Edizioni Gribaudo. Chef: Vittorio Fusari, Ristorante Il Volto, Iseo (BS) in abbinamento al Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro