

📌 Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min

 **Cottura:** 10 min

 **Dosi per:** 2 persone

 **Costo:** Molto Basso

 **Difficoltà:** Molto Basso

Per preparare il Rosti nella maniera classica, quella della cucina svizzera del Cantone di Berna, avremmo bisogno di patate, lardo e strutto (e cipolle, magari).

Piatto gustoso e calorico. Prendiamo la "filosofia" del Rosti e cerchiamo di alleggerirlo in questa "versione light".



Ingredienti

>> Olio di oliva extravergine 3-4 cucchiari	>> Rosmarino 1 rametto
>> Patate 5 medie	>> Sale q.b.
>> Pepe macinato a piacere	

Preparazione



Sbuciamo le patate e tagliamole alla julienne, mettiamole in una padella antiaderente. Condiamole con l'olio, il sale, il pepe e il rosmarino.



Facciamo amalgamare i condimenti con le patate, quindi schiacciamo il tutto sul fondo della padella e facciamo cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.





Copriamo la padella con un piatto (o con un coperchio) e, stando attenti a non scottarsi, capovolgiamo il rosti sul piatto. Facciamo scivolare la preparazione in padella affinché cuocia sull'altro lato per altri 5 minuti dopodichè serviamo caldo.

Consiglio

Qualcuno preferisce lessare le patate prima di passarle in padella. In questo caso occorre lessarle al dente con tutta la buccia e farle freddare per tutta la notte prima di pelarle e di tagliarle sottilmente.

Curiosità
