

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rosti di patate al forno con la cipolla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di patate a pasta compatta

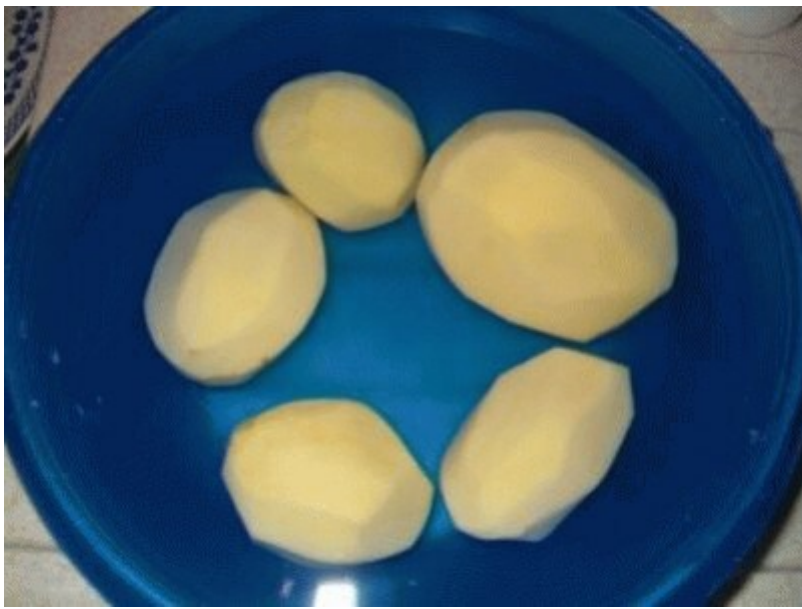
mezza cipolla media

15 g di burro

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate.



2 Con la mandolina grattugiare le patate.



3 In una pentola fate bollire dell'acqua salata e immergeteci le patate facendole bollire per 3 minuti.



4 Nel frattempo tritare la cipolla.



5 In una ciotola mettete le patate, la cipolla ed il burro.



6 Mescolare bene ed aggiustate di sale.

Con l'aiuto di 2 cucchiari mettere l'impasto negli stampini dei muffins.



7 Infornate a 180°C per 40 minuti circa.

