

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

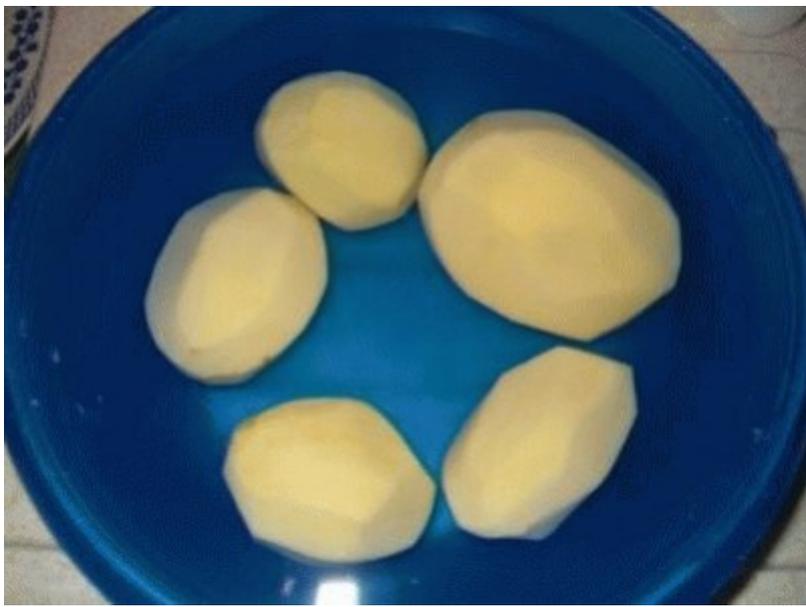
mezza cipolla media

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.

