

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rostì di patate

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

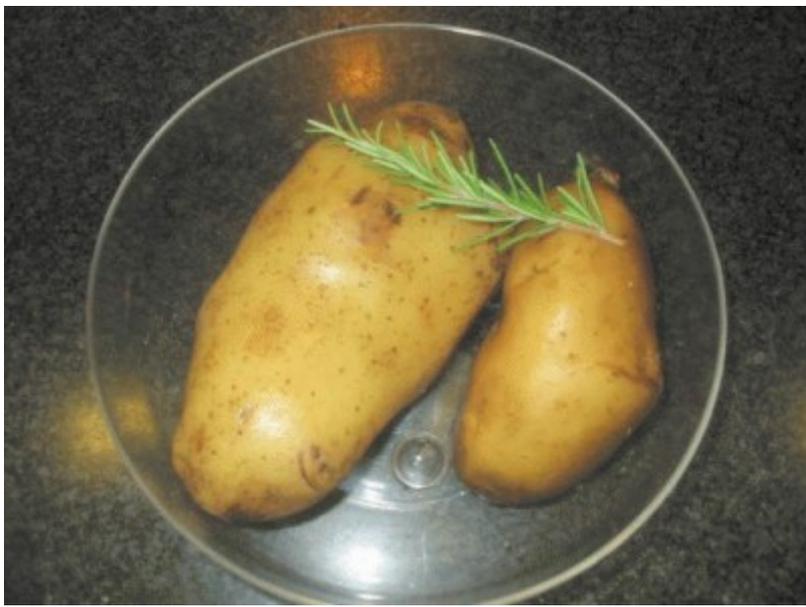
DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

2 patate di media grandezza
1 rametto fresco di rosmarino
olio d'oliva extravergine
pepe e sale.

PREPARAZIONE



- 2 Unire una manciata di sale, pepe e foglie del rosmarino tritate a coltello fino ad ottenere un battuto sottile.



- 3 Lavare le patate con tutta la buccia poi pelarle mantenendo così l'amido, passarle alla grattugia o alla macchinetta per avere delle scaglie sottili.





- 4 Prendere una padella antiaderente, ungerla d'olio, farlo scaldare e fare uno strato di patate, unire un pizzico del battuto e friggere.

L'amido creerà una vera frittatina ben unita.

Girarla aiutandosi con un piatto edorare l'altro lato finché il rostì sarà bello croccante. Aggiustare eventualmente di sale.





5 Passarlo sul pannocarta per eliminare l'eccesso d'olio.

Dopo averlo tagliato a tringolini usarlo per contorno ad un arrostino di carne al posto delle patate fritte.

