

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rosti di patate al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **rosti di patate al forno** sono un'idea geniale quando si vuol fare felice tutta la famiglia, perché piacciono davvero sia ai grandi che ai piccini e vanno letteralmente a ruba! Si tratta di una ricetta davvero semplice che affonda le sue radici in Svizzera e può essere servita come più piace. È un perfetto secondo, un contorno goloso o uno snack irresistibile. Potete realizzarli magari anche più piccoli di diametro in modo da avere tanti finger food croccanti, perfetti per un aperitivo in compagnia ad esempio. L'unica pecca è che sono talmente tanto buoni che andranno a ruba e quindi vi toccherà farne parecchi! Se avete delle zucchine da consumare poi, vi diamo un'idea in più per farle fuori altrettanto gustosa e saporita: [rosti con patate e zucchine](#)

, troppo buoni! Nel periodo invernale provate invece la versione con il [cavolfiore!](#)

INGREDIENTI

PATATE 4

BURRO fuso - 113

FONTINA 100 gr

UOVA sbattute - 2

AGLIO IN POLVERE ½ cucchiaini da tavola

SALE ½ cucchiaini da tavola

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

ERBA CIPOLLINA 10 gr

PEPE BIANCO ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei rosti di patate al forno è necessario per prima cosa sbucciare le patate per bene. Fatto ciò grattugiatele possibilmente utilizzando una grattugia dai fori larghi, ottenendo così dei sottili fiammiferi che metterete in acqua fredda per qualche minuto.

2 Trascorso questo tempo, con le mani, prelevate una discreta quantità che può essere contenuta nei palmi e strizzatela in modo da far uscire quanta più acqua possibile.

Mettete quindi i filetti di patate strizzate all'interno di una ciotola nella quale aggiungerete il burro fuso, il formaggio, le uova sbattute, l'aglio e una presa di sale, le erbe aromatiche e un po' di pepe se piace.

Mescolate con cura tutti gli ingredienti come si usa fare per le l'impasto delle polpette.

3 Quando tutti gli ingredienti saranno ben miscelati fate con le mani delle schiacciatine e

disponetele nella teglia ricoperta da carta forno e unta con un po' di olio.

Quando tutto l'impasto sarà esaurito, infornate a 200°C per almeno 30 minuti, ma il grado di cottura potete deciderlo voi, in base al fatto se vi piacciono più o meno croccanti.

Fatto sta che i bordi devono risultare ben più scuri rispetto al centro. Sfornate e servite caldi. I vostri rosti di patate croccanti e buoni sono pronti per essere tuffati nelle salse che più vi piacciono!

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche le patate bollite?

Sì ma avrai un risultato meno croccante di certo.

Invece di grattugiare le patate posso frullarle?

No purtroppo devi necessariamente grattugiarle.

Posso surgelarle una volta cotte?

Certo, ma perderanno un po' della loro irresistibile croccantezza.