

Rosti di patate in friggitrice ad aria

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLE PATATE



Il rosti di patate in friggitrice ad aria è un' alternativa saporita e più sana del classico rosti di patate fritto nel burro, come prevede la famosa ricetta di origine svizzera. La friggitrice ad aria consente di cuocere i rosti in modo uniforme e croccante utilizzando poco o niente di olio, il che rende questa ricetta più leggera e adatta a chi segue un regime alimentare controllato.

I rosti di patate in friggitrice ad aria sono un delizioso secondo piatto vegetariano o un contorno perfetto per carni bianche o rosse e piatti a base di uova o formaggi. Con la nostra semplice ricetta completa di video e passo passo potrai cucinare dei deliziosi rosti di patate con la tua friggitrice ad aria,

per un risultato sfizioso, leggero ed economico!

INGREDIENTI PER FARE IL ROSTI DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

PATATE 500 gr

SALE

PEPE

TIMO

CIPOLLA IN POLVERE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE I ROSTI DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Lava e sbuccia le patate, grattugiane la polpa con una grattugia a fori larghi.





2 Aggiungi il sale, mescola e lascia riposare per 30 minuti, così le patate avranno il tempo di espellere la loro acqua di vegetazione.



3 Strizza bene le patate, aggiungi quindi il pepe, la cipolla granulata e il timo.



4 Mescola per bene e poi, servendoti di un coppapasta da 7 cm di diametro, forma i rosti di

patate, direttamente sulla carta forno leggermente oliata, in questo modo non avrai problemi nel girare i rosti durante la cottura. Ricordati di pressare bene, così i rosti saranno ben compatti o dopo la cottura.





- 5** Preriscalda la friggitrice e cuoci a 180°C per 20 minuti, gira i rosti di patate a metà cottura.



COME AVERE DEI PERFETTI ROSTI DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

Per un sapore più intenso, puoi far rosolare le patate grattugiate in un filo d'olio in padella per un minuto prima di unirle agli altri ingredienti.

Se desideri un risultato più morbido, puoi aggiungere un cucchiaio di latte o panna al composto di

patate. Se vuoi un composto più compatto puoi unire poca farina alle patate strizzate. Puoi unire al composto base dei rosti di patate altri ingredienti, quali erbe fresche o spezie essiccate, formaggi e salumi.

SE TI È PIACIUTO IL ROSTI DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA, PROVA

[Pomodorini confit in friggitrice ad aria](#)

[Pasta gratinata in friggitrice ad aria](#)

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

[Anelli di cipolla in friggitrice ad aria](#)

[Patatine fritte in friggitrice ad aria](#)

ANCHE QUESTE RICETTE