

Rosti di patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 5 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I rosti di patate sono un contorno veloce e velocissimo da fare.

Uno dei due modi di prepararli prevede di grattugiare le patate crude e procedere alla cottura in padella, e l'altra è quella che vi proponiamo:

Patate sbollentate e poi grattugiate. Poi in pochi minuti ecco pronto un ottimo contorno o il ripieno di un burger vegetariano.

Li puoi aromatizzare con spezie ed erbe che più ti piacciono e addirittura cuocerli nel [forno](#).

Puoi anche realizzare i rosti con altre verdure:

[Rosti di cavolfiore](#)

[Rosti di patate e zucchine](#)

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

SALE

PEPE NERO

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare i rosti di patate, comincia mettendo a cuocere le patate in una pentola partendo da acqua fredda.

Portala a bollore e una volta raggiunto il bollore, lascia cuocere le patate per non più di 10 minuti. Scolale e lasciale intiepidire.

Una volta raffreddate, pelale con un coltello. Con una grattugia a fori larghi, grattugia le patate dentro una ciotola.





2 Condisci con sale e pepe. Poi mescola con un cucchiaio

In una padella, metti una noce abbondante di burro e lasciala sciogliere





3 Con l'aiuto di un coppapasta forma i Rosti di patate:

Versa un paio di cucchiaini di patate nel coppapasta,, schiaccia un poco, senza pressare troppo e rimuovi il coppapasta. Continua allo stesso modo fino a terminare le patate o lo spazio nella padella.

Lascia cuocere a fuoco medio per 6/7 minuti, poi girali delicatamente perché ora si possono rompere facilmente. poi lascia cuocere ancora per altri 6/7.





4 Una volta che i rosti sono ben cotti, impiatta.

