

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rosti di patate e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **rosti di patate e zucchine** è di origine svizzera, dove il rosti è una delle più famose ricette tipiche nonché tra le più apprezzate, oltre che copiate e rielaborate. Contorno, antipasto o stuzzichino? Lo deciderete voi, il rosti di patate e zucchine si adatta a tutte le situazioni, provate questa versione che è anche molto economica perché magari vi permetterà di far fuori ciò che è da consumare. Se amate poi le ricette veloci con le zucchine vi proponiamo di provare anche la focaccia con [patate e zucchine](#): buona e leggera.

Nel periodo invernale provate invece la versione con il cavolfiore!

INGREDIENTI

PATATE 2

ZUCCHINE 3

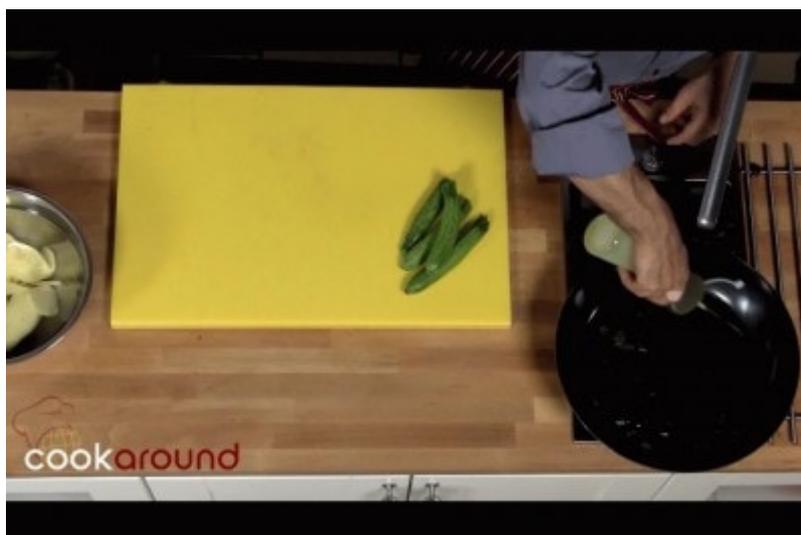
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del rosti di patate e zucchine, per prima cosa scaldate un giro d'olio in una padella, possibilmente di ferro a fuoco basso.



- 2 Sbucciate le patate, sciacquatele, asciugatele e grattugiatele facendole ricadere in una ciotola.



- 3 Lavate, spuntate, asciugate e grattugiate anche le zucchine facendole ricadere nella stessa ciotola delle patate; mescolate le verdure.



- 4 Prelevate delle cucchiainate di questo composto di verdure e fatele ricadere nella padella con l'olio schiacciandole leggermente con una spatola.



- 5 Fate dorare i rosti di patate e zucchine da entrambi i lati, quindi spegnete il fuoco e adagiate i rosti su fogli di carta assorbente affinché s'asciughino dall'olio in eccesso.





6 Salate leggermente i rosti e serviteli in tavola come stuzzichino o come contorno.

NOTE

Come nasce questo piatto?

Il rosti è un piatto svizzero che ha conosciuto una diffusione talmente vasta sulla tavola, da essere assunto al ruolo di piatto nazionale. Servito principalmente come contorno, diverse sono le versioni di preparazioni, tutte a base di patate a cui si aggiungono in base a località geografica o tipo di cucina, anche cipolle, erbe, verdure o pancetta. Per il rosti è necessario usare una qualità di patata che regga alla bollitura, quindi probabilmente una patata italiana a pasta gialla sarà perfetta, ancora meglio se più vecchia di qualche mese e conservata bene, in quanto meno umida e con la polpa più compatta. Esiste anche una variante che va preparata con patate a crudo.

Posso utilizzare qualunque tipo di patate?

Sì, va bene qualunque patata, anche la rossa si sposa bene.

Posso congelare i rosti?

Te lo sconsiglio perché è comunque un fritto e potrebbe risentirne nel sapore.

Molto buona questa ricetta. Me ne consigli altre che prevedano l'uso delle patate?

Puoi provare le [patate a strati](#) oppure la [tortillas di patate](#).