

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Rosti di patate e zucchine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PATATE 2

ZUCCHINE 3

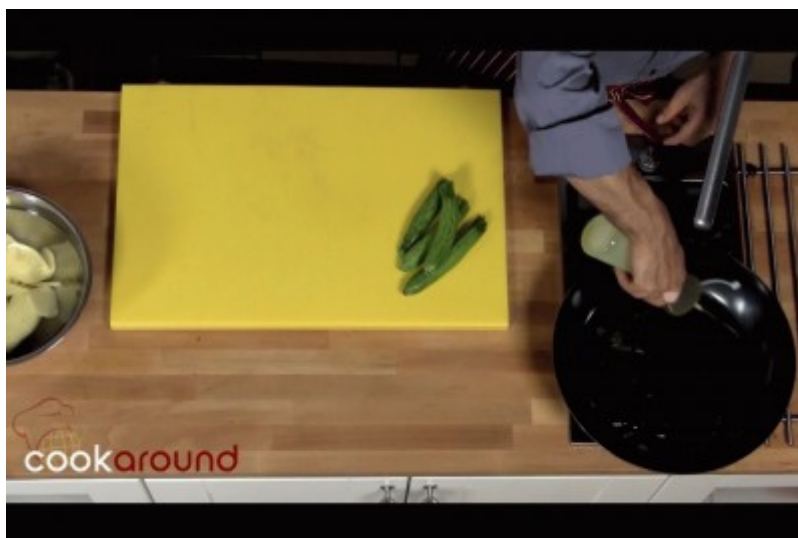
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

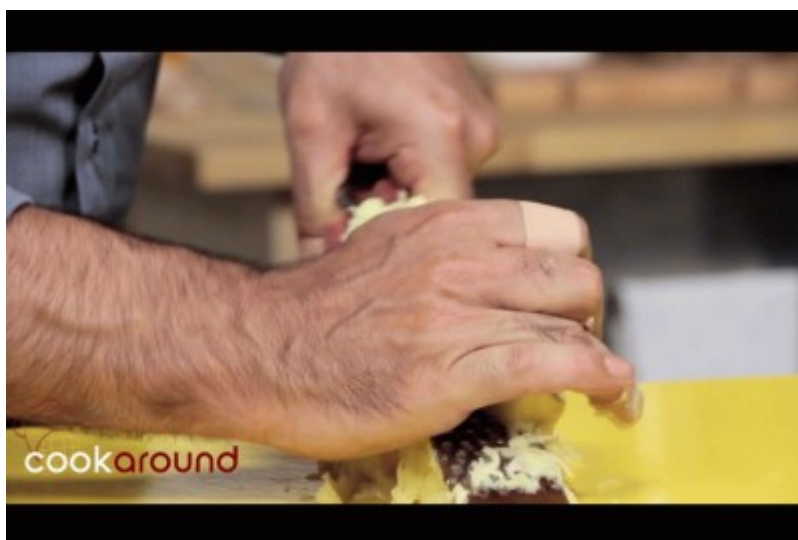
Il **rosti di patate e zucchine** è di origine svizzera, dove il rosti è una delle più famose ricette tipiche nonché tra le più apprezzate, oltre che copiate e rielaborate. Contorno, antipasto o stuzzichino? Lo deciderete voi, il rosti di patate e zucchine si adatta a tutte le situazioni, provate questa 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!

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.

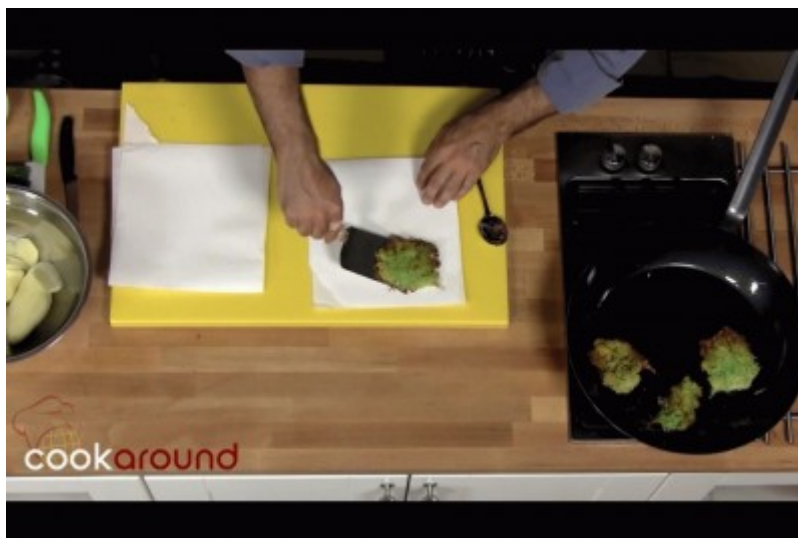


- 4 Prelevate delle cucchiainate di questo composto di verdure e fatele ricadere nella padella con l'olio schiacciandole leggermente con una spatola.



- 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