magimix

ROESTI

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 2 spicchi d?aglio - 10 patate (1 kg) - 100 g di burro - ½ mazzetto di prezzemolo - 50 ml di olio d?oliva
- sale, pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Pelare gli spicchi d?aglio, tagliarli a metà e togliere il germe. Sistemarli nella mini bacinella con il prezzemolo lavato e tritarli per circa 20 secondi usando il programma ROBOT.

2. Pelare le patate e risciacquarle. Mettere il disco per grattugiare da 2 mm nella bacinella media e grattugiare le patate una ad una (le patate devono essere messe in orizzontale nel foro del coperchio). Sistemare le patate grattugiate in una terrina con l?aglio e il prezzemolo, salare e pepare. Mescolare accuratamente.

3. Scaldare un po? d?olio e di burro in una padella. Formare delle gallette prelevando delle cucchiaiate di preparato dalla bacinella e appiattirle nella padella. Lasciare cuocere i roesti per circa 10 minuti su ogni lato e girarli quando sono belli dorati.

Consigli del cuoco :

Per dare una forma particolare ai roesti, tagliarli con un tagliapasta. Se si desidera una consistenza più spessa, si può anche usare il disco per grattugiare da 4 mm.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016