

# ROSTI DI PATATE

Ricetta tedesca



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** Per 6 persone

- 1 kg di patate - 100 g di cipolle -  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale - 1 pizzico di sale - 50 ml di olio di colza - 30 g di burro - Pepe

---

1. Mettere 250 ml d'acqua nella bacinella inox e posare le patate nel cestello vapore. Avviare il programma VAPORE. Le patate non devono essere completamente cotte. Sciacquare le patate con acqua fredda e sbucciarle.

2. Grattugiare le patate e le cipolle con il disco per grattugiare 4mm nella bacinella media con il programma ROBOT.

3. Mescolare con gli altri ingredienti e condire.

4. Scaldare l'olio in una padella e disporre delle crocchette di patate di uno spessore di  $1\frac{1}{2}$  cm. Appiattirle con una forchetta per ottenere delle crocchette tonde e piatte. Farle cuocere a fuoco medio finché non diventano belle dorate. Mettere una nocciola di burro sui rösti e farlo fondere. Servire ben caldo.

Cook Expert ■