Ricetta: **Rosti di patate e speck**

Author: WWW.MISYA.INFO

I Rösti sono un piatto della cucina svizzera a base di patate che spesso viene arricchita con cipolle, pancetta, formaggio, erbe aromatiche e chi più ne ha più ne metta.La mia versione dei rosti di patate prevede l'aggiunta di speck, semplice e davvero gustosa.
Questi rosti di patate sono davvero golosi sia da soli che accompagnati con insalata russa o salsa tonnata, ma anche con una bella insalata di cetrioli e yogurt greco non sarebbe male, l'unica accortezza che dovete avere nella preparazione di questa ricetta è quella di utilizzare delle patate non acquose :)

Ingredienti per 15 rosti:
- 600 gr di patate a pasta gialla
- 100 gr di speck
- 50 gr di farina
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15 mihn
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare i Rosti di patate e speck

Pelare le patate crude e tagliarle alla julienne con una grattuggia a fori molto larghi , aggiungere lo speck tritato non troppo sottile, e 2 cucchiai di farina. Aggiustare quindi con sale e pepe a piacere (attenzione al sale, visto che lo speck è già molto salato).

Amalgamare bene il composto con le mani in modo che la farina possa assorbire l'amido rilasciato dalle patate

Iniziare a fare delle palline con le mani e poi schiacciarle per farle diventare delle pizzette spesse circa 1 cm.

Quindi friggete i rosti in una padellina antiaderente con poco olio già caldo 4 minuti per lato.

Una volta dorate da entrambi i lati sollevarle facendole ben sgocciolare d'olio

Disporre le frittelle di patate ce speck su un vassoio da portata e servirle ancora calde.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO