



Carne

Rösti dell'alpigiano

Preparazione: ca. 50 min.

Energia porzione (1/4): kcal 528

grassi 23 g / carboidrati 49 g / proteine 29 g

Per 4 persone

- 150 g di cornetti
- acqua salata, bollente
- 600 g di patate (a pasta soda) lessate il giorno prima, pelate
- 100 g di formaggio da raclette, a fette
- 1 c.no di sale
- un pizzico di pepe
- olio per arrostire
- 160 g di prosciutto di coscia, a fette
- 100 g di formaggio da raclette, a fette

Ecco come fare:

- 1 Pasta:** cuocere la pasta al dente in acqua salata bollente, passarla sotto l'acqua fredda e scolarla.
- 2 Patate:** in una ciotola grattugiare le patate con la grattugia per rösti. Tagliare a cubetti il formaggio da raclette e unirlo alle patate insieme alla pasta, insaporire.
- 3 Cottura:** in una padella antiaderente scaldare l'olio. Tagliare a cubetti il prosciutto e farlo rosolare per ca. 3 min. Aggiungere il composto di patate e pasta e cuocere per ca. 5 min. rigirandolo di tanto in tanto. Aiutandosi con una paletta da cucina dare al rösti la forma di una torta compatta, continuare la cottura a fuoco medio senza coperchio per ca. 15 min. Coprire la padella con un piatto piano e capovolgervi il rösti. Scaldare un po' d'olio nella padella, farvi scivolare il rösti e ultimare la cottura senza coperchio per ca. 15 min.
- 4 Fine cottura:** distribuire il formaggio sul rösti, coprire e lasciare sciogliere.

Servire con: composta di mele e insalata.

Aiuto per la spesa

Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto.

