



Rosti

[Del 25/04/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 6 persone: 900 g di patate già cotte (meglio se cotte il giorno prima) - 4 cucchiaini d'olio - sale e pepe.

Grattugiate le patate (per riuscire a grattugiare le patate senza ridurle in poltiglia, occorre utilizzare una grattugia con dei fori abbastanza grossi) e conditele con sale e pepe. Fate scaldare l'olio in una larga padella, quindi buttatevi le patate e lasciatele cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti - di tanto in tanto, con una spatola, staccate le patate che si attaccano sul fondo - A questo punto schiacciate le patate in modo che formino una specie di frittata e lasciate cuocere ancora finché non si forma una crosticina in superficie.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]