DENNER

Buono e conveniente: mini rösti con formaggio Gruyère per CHF 12.–



Patate e formaggio - una combinazione divina! Con la ricetta di oggi per dei mini rösti deliziosi con Gruyère saporito, una famiglia di 4 persone è sazia con meno di 12 franchi.

La pietanza di oggi s'ispira alle ricette di Adrian Tschanz. L'ho scoperta nel suo libro «Tschanz kocht» (Tschanz cucina) e ne sono stata così entusiasta che non vedevo l'ora di condividerla con voi.

La ricetta è veloce da preparare, saziante e grazie alla combinazione di Gruyère e timo fresco ha un gusto speciale.
Le patate grattugiate insieme al formaggio cremoso sono un piatto senza glutine, vegetariano e a misura di bambino. Mi piacciono di più i mini rösti quando sono accompagnati da un'insalata verde con le pere. Questa frutta sottolinea perfettamente il sapore del formaggio!

- 1-1½ kg di patate resistenti alla cottura
- 200 g di Gruyère
- 150 g di burro (lo dice la ricetta, ma io ne uso un po' meno)
- 1 rametto di timo, tritato finemente
- Un pizzico di noce moscata
- Sale e pepe

1. Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a striscioline sottili con un taglia verdura. Insaporire con sale, noce moscata e pepe.
2. Fate soffriggere le strisce di patate in metà del burro in una padella antiaderente, fino a quando non si colorano un po'.
3. Togliere le patate dalla padella e metterle in una terrina grande.
4. Grattugiare il formaggio e mescolare bene con le foglie di timo.
5. Formare 8 piccoli rösti e friggerli a fuoco medio nel resto del burro su entrambi i lati fino a quando non diventano dorati.

Durata di preparazione: 30-40 minuti

Terram Helveticam Pinot Noir du Valais AOC

Rosso porpora con riflessi color mattone. Profumo di piccole bacche nere e pepe. Corpo robusto e pieno con un finale persistente.

Visualizzare nello Shop Vini

