

# Muffin di Rösti con formaggio e speck



**Rösti appena sfornati: la specialità di patate si presenta oggi in veste di fragranti tortine cotte al forno, con formaggio e speck.**

Assieme alla Fondue, Raclette e simili il Rösti fa parte dei piatti della tradizione svizzera più amati in assoluto. Da tempo immemore si distinguono due scuole di pensiero sulla preparazione di questo piatto: l'una che suggerisce l'uso di patate crude e l'altra di patate cotte. Per la ricetta di oggi ci siamo decisi per una forma mista perché scoteremo brevemente le patate in acqua salata. La nostra preparazione poi non prevede il consueto Rösti cotto in padella come pezzo unico, ma come graziosi muffin da cuocere in forno.

Se la preparazione classica necessita una presenza continua ai fornelli e attenzione costante per evitare che le patate brucino, in questo caso basterà infornare le tortine e nel frattempo pulire la cucina o preparare una bella insalata fresca di contorno.

Denner vi augura buon appetito!

- 1 kg di patate resistenti alla cottura, di media grandezza e pelate
- 90 g di speck a dadini
- 4 cucchiaini di farina
- 1 ½ cucchiaini di aglio in polvere
- 1 ½ - 2 cucchiaini di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero, macinato
- 60 g di groviera, grattugiato
- 60 g di cipollotti, tagliati ad anelli sottili
- 1 manciata di erba cipollina fresca, finemente tritata, più un altro po' per guarnire
- Yogurt o panna acida per servire

## Inoltre

- Una teglia con 12 stampi per muffin
- Un po' d'olio per ungere la teglia

1. Cuocere le patate per ca. 6 minuti in acqua salata. Quindi farle raffreddare per un paio di minuti.
2. Nel frattempo, arrostiti i dadini di speck in una padella senza aggiunta di grasso per circa 2 - 3 minuti, fino a che non diventeranno croccanti.
3. Preriscaldare il forno a 200 gradi e ungere leggermente la teglia per muffin con un po' d'olio.
4. Grattugiare grossolanamente le patate e mischiare con i restanti ingredienti, assieme ai dadini di speck arrostiti e il

grasso sciolto nella padella.

5. Distribuire il composto negli stampi da muffin e premere bene per compattarlo.
6. Cuocere in forno preriscaldato per circa 25 - 30 minuti fino a che i muffin non saranno cotti. Se dovessero diventare troppo scure, coprire le tortine durante la cottura con un foglio d'alluminio.
7. Servire ancora caldi i muffin di Rösti con un po' di panna acida o yogurt e, volendo, aggiungere un po' più di erba cipollina .

**Tempo di preparazione: circa 50 minuti**

### **Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP**



Rosso viola scuro. Profumo intenso di more, ribes neri e un po' di pepe nero. Pieno al palato, con tannini morbidi e retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)