

Rösti al forno con pancetta e uova fritte nel video tutorial



È difficile sbagliare con la combinazione di patate, pancetta, formaggio e uova: i singoli sapori si sposano perfettamente.

Anche se il Rösti è un piatto di per sé semplice, prepararlo in padella non è facile e richiede un po' di pratica. Questa versione al forno è quindi ideale per i principianti, e durante il tempo di cottura si può anche riordinare la cucina o preparare un'insalata fresca.

- 180 g di pancetta a dadini, ad es. IP-SUISSE
- 1 kg di patate lesse (resistenti alla cottura), possibilmente fatte il giorno prima
- 2 carote bio, ad esempio di IP-SUISSE, pelate
- 2 cipolle gialle di media grandezza, affettate finemente
- 2 cucchiaini di sale, più un altro po' per le uova
- 1 cucchiaino di paprica in polvere
- ¼ cucchiaino di noce moscata in polvere
- Un po' di pepe
- 4 uova
- 50 g di Emmentaler, grattugiato grossolanamente
- Un po' di olio neutro per la teglia, in alternativa carta da forno

1. Soffriggere i cubetti di pancetta senza aggiungere grassi finché il grasso della pancetta si è completamente sciolto. Scolare su carta da cucina.
2. Spelare le patate cotte e già fredde, grattugiarle direttamente su una teglia unta o rivestita di carta da forno utilizzando una grattugia a grana grossa.
3. Grattugiare grossolanamente le carote e aggiungerle alle patate sulla teglia insieme con le cipolle.
4. Mescolare accuratamente con la pancetta, il sale e le spezie. Distribuire il tutto in modo uniforme sulla teglia e cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi a calore superiore/inferiore per 30 minuti.
5. Togliere il Rösti dal forno e formare 4 buchette. Rompere le uova una alla volta e metterle in una piccola ciotola. Quindi far scivolare con cura ogni uovo in una buchetta in modo che non si rompa. Salare leggermente e condire le uova.

6. Distribuire il formaggio sui Rösti e infornare per altri 6-7 minuti.