

Patate rösti



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

3 grosse patate
(pelate e tagliate in quattro)
Sale e pepe a piacere
50g di burro fuso

Istruzioni per la preparazione

1. Lavorare le patate con il disco per sminuzzare grosso e condirle con sale e pepe.
2. Usando una padella con fondo antiaderente, scaldare il burro.
3. Distribuire uniformemente le patate nella pentola e farle saltare nel burro fino a quando non diventano dorate e croccanti (il risultato dovrebbe essere simile a un pasticcio). Cuocere per 3-4 minuti e girarle, cuocendole per altri 3-4 minuti. Affettare e servire.