



allo spreco
alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Berner rösti

Una ricetta classica della Svizzera tedesca preparata con resti di patate cotte il giorno prima. Ecco una variante bernese del 1947.

Preparazione: circa 20 minuti

Cottura: 25-35 minuti

Ingredienti

- 1 kg circa di patate già cotte
- 1 cipolla tritata
- 1-2 cucchiaini da minestra di strutto (o burro o olio)
- 1 cucchiaino da minestra di lardo tritato fine
- sale



Preparazione

Le patate devono essere pelate. Passarle nel râpe à rösti.

Rosolare la cipolla e il lardo nel grasso, senza lasciar prendere colore.

Aggiungere le patate, salare, e dorare leggermente a fuoco basso girando regolarmente.

Impastare tutto in una sola focaccia, aggiungere un po' di grasso al bordo e lasciare che si formi una crosta dorata sul fondo abbastanza spessa.

Servire la focaccia di rösti girandola su un piatto grande*.

* I veri amanti del rösti arrostitiscono anche l'altra parte della focaccia prima di servire. In tal caso bisogna aggiungere qualche minuto di cottura e di grasso (o olio).