

RÖSTI CON CIPOLLE E PANCETTA

Categoria: Patate



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.8 kg Patate Bintje
20 g Burro
0.2 dl Olio d'arachidi
40 g Cipolle
40 g Pancetta affumicata
0.4 x Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Lavare e cuocere le patate con la pelle, lasciandole un po' al dente, pelarle, raffreddarle e tagliare con l'apposita macchina
- Tirare le cipolle
- Tagliare a dadini la pancetta. Sbianchire qualche secondo in acqua e raffreddare

Preparazione

- Stufare la cipolla e la pancetta
- Saltare le patate con olio, condire
- A fine cottura aggiungere le cipolle e la pancetta