

Rosti di patate e speck



Ingredienti

- 600 grammi patate a pasta gialla
- 100 grammi speck
- 50 grammi farina
- sale
- pepe
- maggiorana
- olio di semi

Preparazione

- Pelare le patate crude e tagliarle alla julienne con una grattugia a fori molto larghi.
- Aggiungere lo speck tritato non troppo sottile, e 2 cucchiaini di farina. Insaporire quindi con sale e pepe a piacere (attenzione al sale, visto che lo speck è già molto salato) e maggiorana.
- Amalgamare bene il composto con le mani in modo che la farina possa assorbire l'amido rilasciato dalle patate.
- Iniziare a fare delle palline con le mani e poi schiacciarle per farle diventare delle pizzette spesse circa 1 cm.
- Quindi friggete i Rösti in una padellina antiaderente con poco olio già caldo 4 minuti per lato.
- Una volta dorate da entrambi i lati sollevarle facendole ben sgocciolare d'olio.
- Disporre le frittelle di patate e speck su un vassoio da portata e servirle ancora calde.