magimix

ROSTIES

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 1 kg patate - 40 g burro - 6 rametti di prezzemolo - 3 spicchi di aglio - 3 c.s olio - sale e pepe

1. Sbucciare e lavare le patate. Asciugarle.

2. Spelare l'aglio, tagliarlo in 2 e togliere il germe. Lavare e asciugare il prezzemolo, metterlo nella mini bacinella e dare 4 impulsi.

3. Nella bacinella con il disco per grattugia da 2 mm, grattugiare le patate.

4. In una terrina, mettere le patate grattugiate, il trito aglio prezzemolo, il sale e il pepe. Mescolare. Realizzare piccole crespelle oppure riunire la preparazione per formare un'unica grande crespella. Appiattirle.

5. In una padella, riscaldare l'olio e il burro. Versare la preparazione e far cuocere a fuoco medio per 15 minuti.

6. Quando sono ben dorate, giratele.

7. Lasciatele cuocere altri 15 minuti.

Consigli del cuoco :

per accompagnare un pollo arrosto o una costata di manzo.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■