



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

RICETTE DI RÖSTI

Indice

- Röstli da patate crude
- Röstli da patate lesse
- Röstli alla bernese
- Röstli alla emmentaler
- Röstli alla basilese
- Röstli alla ticinese
- Röstli all'urana
- Röstli all'appenzellese
- Röstli alla glaronese
- Röstli alla zurighese
- Piatto di carne con röstli e pezzi di mele

Röstli da patate crude

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di patate crude
1 cucchiaio scarso di sale
3-4 cucchiai di grasso (olio o burro)

Preparazione

Sbucciare le patate e grattugiarle con la grattugia per röstli. Scaldare il grasso in padella. Aggiungere le patate, salare e girare più volte, in modo da amalgamarle bene con il grasso.

Cuocere coperte a fiamma moderata per 20-30 minuti, girare spesso. Quindi lasciare cuocere scoperte a fiamma alta per altri 20 minuti e, quando sono quasi pronte, formare una specie di torta. Non mescolare!



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti da patate lesse

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di patate lessate con la buccia il giorno prima
1 cucchiaino di sale
50 g burro
3 cucchiiai di acqua

Preparazione

Sbucciare le patate, grattugiarle oppure farle a fettine sottili. Salare. Riscaldare la padella senza burro, aggiungere 1/3 del burro (imburrare anche il bordo della padella). Aggiungere le patate, distribuirle bene e premere leggermente.

Friggere a fiamma bassa per circa 10 minuti da un lato. Premere per formare una specie di torta compatta e imburrare il bordo della padella con 1/3 di burro.

Friggere coperte con un piatto per circa 10 minuti a fiamma bassa fino a formare una crosticina dorata. Girare il rösti portandolo sul piatto e da questo nuovamente in padella.

Aggiungere il burro restante e lasciare friggere per altri 10 minuti. Servire il rösti sul piatto usato come coperchio.

Rösti alla bernese

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di patate bollite
1 cucchiaini di sale
2 cucchiiai di burro fuso
2 cucchiiai di lardo di maiale
50 g speck in cubetti
1-2 cucchiiai di latte

Preparazione

Sbucciare le patate lesse, grattugiare con la grattugia per rösti e mescolare con il sale.

Scaldare il burro e il lardo in una padella. Aggiungere i cubetti di speck e le patate e friggere leggermente girando più volte.

Formare una specie di torta e coprire con un piatto.

Cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.

Aggiungere il latte e cuocere coperto per circa 10 minuti. Capovolgere sul piatto e servire con caffelatte.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti all'emmentaler

Preparazione

Come il rösti alla bernese (senza latte). Alla fine, adagiare sul rösti una fetta sottile di formaggio Emmentaler e coprire la padella per poco tempo. Quando il formaggio comincia a fondere, passare il rösti su un piatto e servirlo immediatamente.

Rösti alla basilese

Preparazione

Mescolare le patate con sottili anelli di cipolla e friggere per ottenere un rösti croccante e dorato.

Rösti alla ticinese

Preparazione

Preparare un rösti con cubetti di speck e insaporire con rosmarino essiccato.

Rösti all'urana

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di patate lesse
1 cucchiaino di sale
300 g formaggio alpino
5-6 cucchiari di burro fuso
3 cipolle
1 tazza di caffè lungo (per inumidire il rösti)

Preparazione

Sbucciare le patate lesse e grattugiarle. Affettare finemente le cipolle e fare rosolare nel burro fuso, senza farle dorare.

Aggiungere le patate grattugiate, salare e friggere a fiamma alta. Poco prima che il rösti sia pronto, aggiungere il formaggio tagliato a fettine sottili. Quando comincia a fondere, aggiungere il caffè.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti all'appenzellese

Preparazione

In questa versione di rösti, le patate grattugiate vengono mescolate per metà con hörnli cotto (cornetti di pasta) e una manciata di cubetti di speck. Alla fine si aggiunge del formaggio Appenzeller tagliato a cubetti sottili.

Rösti alla glaronese

Preparazione

In questa regione, al rösti si mescolano 1-2 cucchiaini di formaggio Schabziger grattugiato. Salare con moderazione.

Rösti alla zurighese

Preparazione

Friggere una cipolla tagliata sottile assieme alla torta di rösti e alla fine aggiungere una presa di cumino.

Piatto di carne con rösti e pezzi di mele

Ingredienti

un sanguinaccio e una salsiccia di fegato a testa
1 salsiccia di maiale o 1 paio di chipolata di maiale
1 cotoletta di maiale
4-5 mele piuttosto aspre
poco zucchero
un po' di succo di limone

Preparazione

Scaldare il sanguinaccio e la salsiccia di fegato in acqua bollente. Friggere le salsicce di maiale, o la chipolata, e le cotolette. Disporre tutto su un vassoio attorno a un rösti dorato e croccante. Portare in tavola assieme ai pezzi di mela, cotti in poca acqua, succo di limone e zucchero.

Una variante prevede di servire il piatto di carne con crauti e patate lesse o con la buccia.

© 2007 Restaurant Brasserie Anker Bern