

RÖSTI DI PATATE ALLA CARBONARA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Porzioni per 15 rösti di patate (circa 7-8 cm di diametro)

Grattugia le patate e strizzale molto bene (passaggio fondamentale: l'acqua farebbe "bollire" il rösti e lo renderebbe molle).

Condisci con sale e pepe, poi aggiungi il Mix Tecnico: serve a stabilizzare, asciugare e rendere la superficie più croccante. Forma dischi sottili e compatti.

Friggi a 175°C in Olio Tecnico, 2-3 minuti per lato (dipende dallo spessore). Il rösti deve risultare dorato e asciutto. Servi con colata di Grancrema alla Carbonara.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Mix tecnico per frittura - Q81

q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Ingredients

1,5 kg Patate grattugiate

20 g Sale

q.b. Pepe