



reteta-video.ro

Cartofi Rosti

Una dintre cele mai cunoscute rețete elvețiene, **cartofii "roști"**, a fost la origine un mic dejun mai consistent pentru agricultorii din Elveția. Astăzi, locuitorii Elveției consideră acest fel de mâncare ca o rețetă tradițională. Treptat a început să fie pregătit mai degrabă pe prânz decât la mic dejun, existând multiple variații de la rețeta originală. Simpli (variantele tradiționale) sau amestecați cu bacon, jambon, ceapă, brânză, mere, ierburi sau legume proaspete, cartofii rasi pe răzătoarea mare sunt prăjiți în ulei, după ce sunt modelați în forma unor discuri, mai mici sau mai mari. Sunt două metode de a pregăti cartofii roști: din cartofi cruzi și în acest caz trebuie să fie bine storsii sau din cartofi semi-fierti, mai ușor dar prepararea durează mai mult pentru că va trebui să fierbem cartofii și apoi să îi răsăm. Este o rețetă cu cartofi simplă și ieftină, dar trebuie pregătită cu atenție! Putem servi această „plăcintă” rapidă de cartofi lângă salate, ouă, brânzeturile sau simpla.

INGREDIENTE CARTOFI ROSTI

600 gr. de cartofi făinoși curățați și spălați
3 linguri de ulei de măsline
un fir de rozmarin proaspăt
8-10 căței de usturoi cu coaja, dar spălați
un cub mic de unt
sare
piper măcinat

MOD DE PREPARARE CARTOFI ROSTI

- PASUL 1**
Pregătim robotul de bucătărie pentru ras pe răzătoarea mare și radem toți cartofii.
În rețeta originală cartofii trebuie să fie tăiați cu un cutit sub formă de betisoare, puțin mai groase decât betele de chibrit.
- PASUL 2**
Încălzim cuptorul și pregătim aragazul.
- PASUL 3**
Pregătim o tigaie cu diametrul de aproximativ 20 de cm, pe care să o putem folosi și în cuptor.
- PASUL 4**
Punem uleiul în tigaie.
- PASUL 5**
Adăugăm cartofii bine storsii de zeama pe care o lasă.
- PASUL 6**
Punem frunzele de rozmarin desfacute de pe ramură și cățeii de usturoi.
- PASUL 7**
Condimentăm cu sare și piper măcinat.
- PASUL 8**
Adăugăm cubul de unt.
- PASUL 9**
Prăjim totul la foc mediu timp de 10-15 minute, amestecând continuu, până când cartofii încep să se înmoaie.
- PASUL 10**
Introducem tigaia în cuptor.
- PASUL 11**
Când cartofii devin aurii deschis scoatem tigaia din cuptor.
- PASUL 12**
Acoperim cartofii din tigaie cu un servet umed sau cu o hârtie pentru copt.
- PASUL 13**
Cu mâinile, cu o lingură sau cu ajutorul unei farfurii cu dimensiunile puțin mai mici decât cele ale tigăii, presăm bine cartofii.
Atenție să nu ne ardem!
- PASUL 14**
Îndepărtăm servetul umed sau hârtia pentru copt.
- PASUL 15**
Introducem tigaia în cuptorul încălzit pentru încă 25 de minute.
- PASUL 16**
După 25 de minute, când cartofii sunt crocanți și aurii atât deasupra cât și dedesubt, scoatem tigaia din cuptor.
- PASUL 17**

Taiem placinta de cartofi in felii si servim ca si garnitura, dar si simpla.

Aceasta este recomandarea Reteta Video pentru *Cartofi Rosti*.

POFTA BUNA!

SFATURI

In reteta originala cartofii trebuiesc taiati cu un cutit sub forma de betisoare, putin mai groase decat betele de chibrit. Este mai bine sa avem un disc mai subtire, pentru a obtine un rosti usor crocant. Daca este prea gros stratul, cartofii mai degraba inabusii si exista riscul sa ramana mult prea zemosi sau chiar cruzi!