Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Gröstl alla tirolese (rosticciata di carne e patate)

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di patate lesse
Piatti cotti in padella
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- 300 g di patate lesse (che resistono bene alla cottura)
- 5 CT di olio per friggere
- 400 g di noce di vitello o filetto di vitello (sminuzzato o tagliato a strisce)
- sale
- pepe macinato
- 60 g di cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 cc di maggiorana
- 1 cc di prezzemolo
- 200 ml di salsa base marrone o brodo di carne
- 1 CT di burro freddo
- 1 cipolla (per guarnire)
- 4 fette di speck (per guarnire)

Preparazione:

Sbucciate le patate e tagliatele a fette regolari.Scaldate l‘olio in una padella e arrostitevi le fette di patate fino a doratura. Condite la carne di vitello tagliata a pezzetti con sale e pepe, e soffriggetela brevemente in un po‘ di olio caldo insieme alla cipolla tritata finemente. Aggiungete le fette di patate alla carne, condite con la foglia di alloro e della maggiorana e prezzemolo tritati finemente. Aggiungete la salsa di base marrone oppure il brodo e portate brevemente a ebollizione. Condite il Gröstl con sale e pepe e aggiungete del burro freddo. Tagliate la cipolla ad anelli e rosolatela nell‘olio insieme allo speck. Guarnite il Gröstl con lo speck e gli anelli di cipolla e servite.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.