Rosti di patate

con formaggio di malga ed erba cipollina

Ingredienti per 4 persone:

8 patate (verdi o rosse)
200 g di formaggio Schwarzenstein
Pomodori secchi
Erba cipollina (tritata finemente)
Sale / pepe

Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a strisce sottili.

Scaldare l'olio in una padella e friggere le strisce di patate da entrambi i lati fino a doratura.

Salare e pepare.
Grattugiare il formaggio.

Disporre i rosti sul piatto con i pomodori secchi e il formaggio Schwarzenstein grattugiato.

Cospargere con l'erba cipollina.