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

info@verbraucherzentrale.it

Rosticciata di Maria

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

Ingredienti:

- cipolla
- burro
- patate lesse del giorno prima
- avanzi di polenta

Preparazione:

Tagliate la cipolla ad anelli e fatela rosolare nel burro. Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e unitele alla cipolla. Quando le patate avranno una leggera crosticina croccante, aggiungete la polenta tagliata a piccoli pezzi. Lasciate rosolare il tutto per un po‘ e poi servite. La rosticciata può essere accompagnata da un uovo all’occhio di bue, da formaggio fuso oppure da un‘insalata di fagioli borlotti, a seconda dei vostri gusti. Questa ricetta di riciclo degli avanzi di polenta e patate è una ricetta tipica della Bassa Atesina che è stata tramandata di madre in figlia.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti.

Variazione vegana: per la variazione vegana, utilizzate olio o margarina vegetale al posto del burro.