



SIMONE RUGIATI E L'ANTIADERENTE TEMPRA - TACO CON ROSTI DI PATATE

Antipasto o Secondo - 4 persone

Ingredienti:

- 6 patate
- 400 g straccetti di manzo
- 2 zucchine
- 150 g provolone piccante
- 2 Cipollotti freschi
- Timo fresco
- Sale pepe
- Olio extravergine

Preparazione:

- Fate stufare i cipollotti, tagliati sottili, in un wok antiaderente con un filo di olio extravergine e teneteli da parte. Nello stesso wok antiaderente, pulito solamente con un foglio di carta assorbente, fate cuocere le zucchine con un filo di olio, tagliatele a piccole strisce e privatele della parte bianca, aggiustate di sale pepe e appena terminata la cottura mettetetele insieme ai cipollotti.

- Preparate le patate, pelatele e grattugiatele con una grattugia a maglia larga, scolatele dal liquido in eccesso e conditele con sale e qualche fogliolina di timo.

- Scaldate per bene la padella antiaderente e aggiungete un filo di olio, aggiungete le patate, versate in maniera omogeneamente, schiacciatele e fatele rosolare prima da un lato e poi dall'altro come una crespella, aiutandovi con una spatola.

- Cuocete gli straccetti di manzo nel wok antiaderente per 2 o 3 minuti e regolate di sale pepe. Aggiungete le zucchine cotte e del provolone grattugiato, amalgamando il tutto.

- Prendete i rosti e riempieteli con straccetti alle zucchine e servite caldi