Rotolo di patate stiriano

Piatto
Tipo di ricetta

50 Minuti
Preparazione

30 Minuti

Media
Difficoltà

Ingredienti per 4 persone

Impasto:
100 g di burro
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
1/16 l di acqua
200 g di farina

Ripieno:
1,2 kg di patate
Olio vegetale per soffriggere
1 cipolla
Sale
Pepe
Noce moscata
Erbe aromatiche a piacere

1 uovo per spennellare il rotolo

Preparazione

Fondere il burro e aggiungervi il tuorlo, l'olio di semi di zucca, l'acqua e la farina. Mescolare fino a ottenere un composto uniforme. Lasciar riposare l'impasto. Nel frattempo sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e soffriggerla in una padella fino a raggiungere la doratura. Quindi aggiungervi le patate, arrostirle un pò, aromatizzare con le spezie. Una volta cotte, togliere le patate dalla padella e far raffreddare.
Preriscaldare il forno ventilato a 230°C.
Stendere l'impasto molto fine e in forma rettangolare su una superficie cosparsa di farina, e distribuirvi sopra le patate fatte raffreddare. Impastare il tutto formando 2 rotoli, cospargeli con dell'uovo e cuocerli in forno preriscaldato finché non saranno ben dorati. Lasciar raffreddare prima di servire.

Consiglio dello chef: tagliare il rotolo a fette e servirlo ancora caldo con della lattuga fresca.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch