



## Rösti con formaggio di capra e Prosciutto Crudo del Grotto

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 8 patate dolci
- 4 cipolle
- 4 uova
- 160 farina
- q.b. sale e pepe
- 8EL olio di semi
- 200g formaggio di capra
- 240g Prosciutto crudo del Grotto
- 8EL aceto balsamico denso
- 2 mazzetto di erba cipollina

### Preparazione

1. Sbucciare le patate e grattugiarle finemente. Tritare le cipolle, aggiungere uova e farina, condire a piacimento con sale e pepe e amalgamare.
2. Riscaldare l'olio in una padella, formare quattro mini rösti e arrostirli fino a renderli croccanti da entrambi i lati.
3. Disponli sulla carta da cucina.
4. Guarnire ogni mini-rösti con crema di formaggio di capra e Prosciutto crudo del Grotto. Guarnire con aceto balsamico e erba cipollina.