

Gröstl con gli avanzi della settimana (rosticciata)

Altri ingredienti

Per utilizzare diversi avanzi di cibo che si sono accumulati

Piatti cotti in padella

Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- avanzi di verdure crude e cotte, e di legumi lessi (zucca, cavolfiore, peperonata, fagioli, ceci, lenticchie, ecc.)
- olio per friggere
- avanzi di vari contorni (patate lesse, pasta, riso, polenta, canederli, ecc.)
- formaggio avanzato
- eventualmente avanzi di carne cotta o pesce cotto (arrosto, salsicce, ecc.)
- erbe fresche o essiccate (per esempio rosmarino)
- sale
- pepe
- 2 – 4 uova
- ad lib. un po' di latte
- erbe fresche per guarnire

Preparazione:

Tagliate le verdure crude a pezzi e rosolatele brevemente nell'olio. Tagliate tutti gli avanzi già cotti a pezzi o striscioline, aggiungeteli, rosolate e mescolate. Condite con erbe, sale e pepe. Sbattete le uova in una tazza, aggiungete, a piacere, un po' di latte e versate sul Gröstl. Lasciate cuocere le uova nella padella, mescolando diverse volte. Guarnite il Gröstl con erbe fresche e servite.

Tempo di preparazione: ca. 20 – 25 minuti.

Suggerimento: lo speck ed altri salumi possono essere aggiunti al piatto prima che venga servito. Tuttavia è meglio non cuocerli insieme al Gröstl. Le eccedenze di cibo devono essere messe rapidamente in contenitori richiudibili e conservate in frigorifero o nel congelatore fino al momento del loro riutilizzo.

