

## *Ricetta del mese*

### *gröstl di patate*



**la padrona Erika pubblica la sua ricetta**

**per 4 persone**

#### **Ingredienti**

**400 g di noce di vitello o filetto di vitello tagliato a striscioline**  
**4 fette di speck**  
**300 g di patate da bollire**  
**60 g di cipolla tritata**  
**5 cucchiaini di olio**  
**200 ml di brodo di carne**  
**1 noce di burro**  
**1 foglia di alloro**  
**1 cucchiaino di maggiorana tagliata fine**  
**1 cucchiaino di prezzemolo tagliato fine**  
**sale**  
**pepe**  
**1 cipolla tagliata a rondelle e arrostita**

#### **Preparazione**

**Lavare le patate e farle bollire in acqua salata per circa 40 minuti. Scolare le patate, lasciarle raffreddare, pelarle e tagliarle a fette. Scaldare l'olio in un tegame e far rosolare le patate a fette fino a farle indorare. Insaporire la carne di vitello tagliata a fettine e farla arrostita brevemente in poco olio bollente assieme alla cipolla. Aggiungere le patate, l'alloro, la maggiorana, il prezzemolo e il brodo e far cuocere brevemente. Completare il Gröstel con un po' di burro freddo e con una presa di sale e di pepe. Arrostita a parte le fette di speck e servirle con le cipolle arrostita assieme al Gröstel.**

#### **Suggerimenti e consigli**

**Di contorno consigliamo un'insalata di cavolo cappuccio**