Carne salada e rosti: un croccante abbinamento dal sapore trentino

Un sandwich che racchiude, tra due fette di pane di segale, i tipici sapori nordici e stuzzicanti elementi speziati.

Panino carne salada e rosti (Foto © Pamela Mussio).

Il **panino carne salada e rosti** contiene la tipica carne trentina, che si può consumare anche cotta, accompagnata da **songino**, senape e un croccante **rosti di patate**, una pietanza speziata a base di patate, semplice e veloce da preparare. Il rosti è originario della Svizzera ma si può trovare facilmente anche in Trentino Alto Adige, specialmente nel Sud Tirolo.

La **carne salada**, cotta pochi istanti, rimane morbida e molto saporita, e contrasta con la dolcezza del songino fresco, mentre una leggera spennellata di **senape in semi**, conferisce un tocco di acidità. Il pane ideale è quello di segale, ma va bene anche un integrale con una mollica compatta e rustica.

Ricetta Panino carne salada e rosti

Categoria: finger food
Difficoltà: bassa
Costo: basso
Dosi: per 2 persone
Tempo di cottura: 5 minuti
Tempo di preparazione: 15 minuti
Consiglio utile: preparate il rosti per ultimo così rimarrà caldo e croccante.

Ingredienti

- 4 fette di pane di segale
- 100 gr di carne salada sottile
- due cucchiaini da caffè di senape con grani
- ½ cucchiaino zenzero grattugiato
- 150 gr patate
- foglie di songino qb
- olio extravergine di oliva qb
- sale fino qb.

Procedimento

1. Grattugiate le patate con l'apposito attrezzo a fori larghi. Insaporite con poco sale e lo zenzero, mescolate e tenete da parte.
2. Fate scottare la carne salada su una piastra rovente per un minuto per lato: deve solo colorirsi leggermente, senza cuocere del tutto.
3. Fate scaldare il pane.
4. Lavate il songino, tamponatelo con carta assorbente. Conditelo con olio extravergine di oliva a piacere.
5. Poco prima di servire, dividete le patate in due parti uguali. Posizionate un coppa pasta sulla piastra rovente e disponetevi metà delle patate premendo bene con il dorso di un cucchiaio.
6. Levate il coppa pasta e continuate a premere fino a che il fondo comincerà a brunire. Con l'aiuto di una paletta, capovolgete il rosti e fatelo dorare anche dall'altro lato.
7. Ripetete con le patate rimaste.
8. Farcite il panino spalmando per prima la senape, poi posizionate il songino, il rosti e – infine – la carne.
9. Terminate con ulteriore songino a piacere.
10. Buon appetito!

Data di creazione
24/11/2017
Autore
pamela-mussio