

Gröstl alla tirolese

* * * * *

Ingredienti

(per 4 persone)

750 g di patate

315 g di carne di manzo

1 spicchio d'aglio, 1 cipolla

Sale, pepe

Burro

Maggiorana

Cumino

Prezzemolo tritato

Preparazione

Bollire le patate, pelarle e tagliarle a fettine sottili. (Meglio se lo si fa il giorno prima) Soffriggere 1 cipolla, aggiungere le patate, speziare con sale, pepe, maggiorana, aglio, cumino, quindi unire la carne di manzo (cotta) e tagliata a fettine sottili. Si possono usare anche diversi resti di carne.

Servire con uovo all'occhio di bue e guarnire con prezzemolo tritato. Come contorno si adatta molto bene la lattuga.

