

## RICETTA DEL TORTEL DI PATATE ALLA TRENTINA

Scritto da cruser

Giovedì 14 Aprile 2011 12:13 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Aprile 2012 13:49

---



**RICETTA DEL TORTEL DI PATATE ALLA TRENTINA - Salve a tutti, questa è la mia personal**

e ricetta per il tortel di

patate che io servo sempre con secondi tipici del trentino che vanno d

al **“tonco del pontesel alla carne salada”**

**Curiosità! Nella Valle di Non, nel paese di Sporminore**

è stata fondata, con tanto di statuto e regole severissime per l'investitura dei nuovi soci, **una Confraternita per onorare questo piatto.**

**Passiamo alla preparazione: sbucciamo, laviamole, grattugiamole e mettiamole in un recipiente, aggiungiamo 2 cucchiari di farina bianca, due uova, sale quanto basta, pepe**

## RICETTA DEL TORTEL DI PATATE ALLA TRENTINA

Scritto da cruser

Giovedì 14 Aprile 2011 12:13 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Aprile 2012 13:49

---

**quanto basta e mescoliamo l'impasto.**

//

**In una padella anti aderente scaldiamo l'olio**, prepariamo delle palline dell'impasto, con la forchetta schiacciamole per assottigliarle. **Friggiamole da entrambe le parti** finché non saranno rosse e croccanti.

**Appena pronte serviamoin tavola accompagnatole** con un insalata di cavolo cappuccio e del formaggio Trentino a **dadi, oppure con la carne salada ecc**.ecc.

**Come vino vi consiglio un buon Teroldego della cantina sociale di Mezzacorona. (Trentino)**

**P.S. A piacere possiamo aggiungere all'impasto cipolla grattugiata, composta di mele, erba cipollina, spek a dadini ecc.**

**Buon appetito**

//