

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 dal "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 assottigiarle. **Friggiamole da entrambe le parti** finché non saranno rosse e croccanti.

Appena pronte serviamoin tavola aaccompagnarole 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

//