

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 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

//