

Tortel de patate

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 12 Agosto 2013 17:53 -

Tortel de patate

Il **tortel** (pl. tortei) de patate è uno stuzzicante piatto tipico della **Val di Non**. Si serve caldo e il semplice impasto può essere arricchito da formaggio, pancetta o verdure.



Dosi per quattro persone: 4 patate, farina e sale q.b., olio per friggere.

Pelare le patate crude e grattugiarle. Impastarle con farina e sale fino ad ottenere un composto non troppo denso. Cuocere a piccole porzioni schiacciate con il cucchiaio in olio bollente oppure al forno.