

ANTIPASTI E SNACK

## Tirtlen

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

200 g di farina bianca  
200 g di farina di segala  
1/8 l di latte tiepido  
1 uovo.

### PER IL RIPIENO

400 g di spinaci  
200 g di ricotta fresca  
cipolla  
noce moscata  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare i vari ingredienti e lasciar riposare la pasta per una mezz'ora.

Con la pasta tirata sottile formare quindi dei dischi di circa 10 centimetri di diametro.

Riempirli con gli spinaci, richiudere bene con un altro disco e friggere in olio bollente.