

ANTIPASTI E SNACK

Tirtln

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



PER LA PASTA

200 g di farina di segale
200 g di farina di frumento
1 cucchiaio di olio
sale
un po' di latte
olio per friggere.

PER IL RIPIENO

200 g di spinaci passati (200 g di ricotta o
200 g di crauti cotti).

PREPARAZIONE

1 Con la farina, l'olio, il sale e il latte fare un impasto piuttosto morbido e lasciarlo riposare mezz'ora. Formare un rotolo, tagliarlo a fettine (Tirtln) e spianarle bene con il mattarello.

Quindi spalmare questi cerchi con il ripieno di spinaci, di ricotta o di crauti e coprire con

una seconda sfoglia.

Chiudere bene i bordi con la punta delle dita e friggere il tortello nell'olio bollente.