

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tortel de patate

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 6 patate grosse e stagionate
- 1 cucchiaio di farina bianca
- olio
- un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Si grattugiano le patate sbucciate usando una grattugia con fori grossi; si aggiunge la farina bianca con il sale e il pepe.

Si prepara una padella con dell'olio bollente e si versa a cucchiainate il composto formando delle frittelline che vanno cotte per circa 5 minuti, finchè non fanno la crosticina su entrambi i lati.

Sono buone mangiate calde, accompagnate da formaggio saporito o salame della zona.