

TORTE SALATE

## Tirtlen

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### PER L'IMPASTO

250 g di farina di segale  
250 g di farina di frumento  
2 uova  
sale  
30 g di burro fuso.  
Grasso per friggere.

### PER IL RIPIENO

200 g ricotta  
100 g di patate lesse grattugiate  
cipolla  
erba cipollina  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Secondo la ricetta originale le "tutres" vengono riempiti con un ripieno di ricotta e patate. Per ottenere il ripieno mescolare 200 g di ricotta con 100 g di patate, che avrete prima lessato e grattugiato, i cipollotti tritati, l'erba cipollina e il sale.  
Dopo aver fatto riposare l'impasto formate un rotolo, del diametro di circa 5 cm, da cui taglierete man mano dei dischetti che poi verranno stesi fino a formare un disco di pasta sottile delle dimensioni di un piatto di dessert. Posizionare il ripieno al centro e coprire il tutto con un altro disco di pasta premendo bene lungo i bordi per far aderire l'impasto. Friggere nel grasso caldo fino a cottura.  
Per il ripieno di spinaci e ricotta bisogna far rosolare brevemente 200 g di spinaci lessi in un po di burro, Aggiungere un pó di sale, pepe e noce moscata e rimescolare il tutto con 200 g di ricotta. Lasciare rafreddare e riempire le "tutres".

Cucina ladina

NOTE