

Tirtlan di patate e ricotta

Categoria: Portate - Tortellini e Ravioli



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 10 min
Costo: Medio	Difficoltà: Media

Ricetta originale della Val Pusteria, i tirtlan sono delle frittelle ripiene preparate con farina di segale e di frumento. Sono formati da due dischi di pasta sottili che contengono un ripieno a base di spinaci, ricotta o crauti. Sono ottimi gustati da soli caldi, appena fritti, oppure, rispettando la tradizione, i tirtlan si accompagnano alle zuppe, ma si possono mangiare anche freddi. Ormai però i tirtlan hanno oltrepassato i confini del Trentino Alto-Adige e sono conosciuti un po' ovunque: è molto facile poterli assaggiare durante le feste di paese, appena scolati dall'olio bollente.

I tirtlan sono facili da preparare anche in casa, basteranno alcuni semplici ingredienti e potrete assaggiare uno di quei sapori indimenticabili della tradizione.



Per la pasta di circa 20 tirtlan

» Acqua tiepida 100 ml	» Olio di oliva 1 cucchiaino
» Farina di frumento 125 gr	» Sale un pizzico
» Farina di segale 125 gr	» Uova 1

Per il ripieno

» Burro 50 gr	» Erba cipollina un mazzetto	» Ricotta 250 gr
» Cipolle una piccola	» Patate 250 gr	» Sale q.b.

Per friggere

» Olio di arachide q.b.

Preparazione



In una ciotola versate le due farine (1); aggiungete l'uovo, il cucchiaino di olio (2), il sale e l'acqua tiepida (3) e lavorate gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia.



Quando la pasta sarà liscia e omogenea (4) copritela con della pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora al fresco. Lavate e mettete a lessare in acqua salata le patate intere e con la buccia. A questo punto cominciate a preparare il ripieno: fate sciogliere il burro in un tegame antiaderente (5) e aggiungete la cipolla tritata, che farete sudare a fuoco basso fino a che non diventi trasparente (non deve prendere colore) (6).



Sminuzzate l'erba cipollina (7), pelate e passate al setaccio le patate ormai lessate (8) e mettete la purea ottenuta in una ciotola insieme alla ricotta (9); aggiungete la cipolla, aggiustate di sale e unite l'erba cipollina.



Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo (10). Tirate la pasta in modo da ottenere una sfoglia sottile almeno 1mm (11-12), ma anche di più se riuscite.



Con un coppapasta, tagliate la sfoglia in dischi del diametro di 10 cm circa (13). Mettete al centro della sfoglia il ripieno (almeno 25 gr) (14) e con un pennellino o con le dita, bagnate i bordi del disco con dell'acqua (15).



Coprite il primo disco con un'altra sfoglia (16), premete i margini (17) facendo fuoriuscire l'aria in eccesso e sigillate bene passando una rotella dentellata (18).



Friggete i tirtlan in abbondante olio bollente (180 gradi) (19), rigirandoli su entrambi i lati (20). Una volta dorati poggiare i tirtlan ad asciugare su della carta assorbente. I tirtlan, ottimi caldi, possono anche essere mangiati freddi.

Consiglio