



TORTEL DI PATATE

Ingredienti:

6 patate piuttosto grosse
1 cucchiaio di farina
sale



Preparazione:

Sbucciare le patate e grattugiarle con una grattugia a fori grossi. Pressarle fra le mani per far uscire il più possibile l'acqua che recupereremo in una ciotola.

Far riposare l'acqua in modo che si divida dall'amido.

Impastare le patate con la farina, il sale ed aggiungere l'amido che troviamo sul fondo della ciotola.

Formare dei tortelli e friggerli in abbondante olio o strutto.

Sono ottimi mangiati caldi accompagnati da formaggio saporito, salumi e fagioli borlotti.

