



Ricetta per Tirtlen



Per 5 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

Pasta:

- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00
- blu
- 250 g farina di segale RIEPER
- 2 Cu di olio d'oliva
- 2 uova
- 120 ml latte
- olio di arachidi per friggere

Per il ripieno:

- 200 g ricotta
- 200 g di spinaci lessati e tritati oppure 300 g crauti cotti e conditi

Preparazione:

Formare un impasto a mano o con un'impastatrice con tutti gli ingredienti e lasciarlo riposare per 30 min.

Con l'apposita macchinetta o a mano tirare delle sfoglie sottili.

Ritagliare dei dischi grandi del diametro di 15 cm. Disporre due cucchiari di ripieno e coprire con un altro disco.

Pressare attorno al bordo con le dita per chiudere bene gli tirtlen.

Friggerli in olio caldissimo.