

#MYCORTINA

*Le ricette dei
Sestieri d'Ampezzo*

TIRTL

Ingredienti

PER 4 PERSONE

170 g farina debole
tipo 00

30 g latte fresco

25 g burro fuso
tiepido

1 uovo

1 cucchiaino di
zucchero

1 cucchiaino di grappa

1 pizzico di sale
confettura di mirtilli
neri (o rossi)

olio d'arachidi

zucchero a velo



Preparazione

Unite in una ciotola la farina, il latte il burro, l'uovo, lo zucchero, la grappa ed il sale.

Mescolate bene finché la massa si amalgama e poi spostatevi su una spianatoia.

Impastate bene, formate un panetto e lasciate riposare coperto per mezz'ora.

Con un tirapasta, stendete l'impasto in più volte, formando delle sfoglie sottili (come per le lasagne).

Tagliatele tutte in quadrati di circa 12x12, reimpastate e stendete gli avanzi formando altri quadrati.

Mettete al centro di ogni quadrato un cucchiaino di confettura (se è troppo liquida, mescolatela prima in una ciotola con un cucchiaino di amido di mais ogni 200 g), inumidite i bordi con l'acqua, chiudete a formare un triangolo e tagliate i due lati uniti con una rotella tagliapasta.

Friggete i tirtl in olio profondo, girandoli quando iniziano ad essere dorati. Fate scolare bene su carta assorbente.

Se lo gradite, spolverateli con zucchero a velo e servite.

Note

Potete anche prepararli in versione salata, omettendo lo zucchero nell'impasto e farcendoli con spinaci raffreddati, saltati in padella con cipolla, burro, sale e pepe.