



I TIRSCHTLAN PUSTERESI

con patate e ricotta

Preparazione della sfoglia

1. Mischiare le due farine, incorporare il latte, il burro e il sale e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
2. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti.

Preparazione del ripieno

3. Rosolare la cipolla nel burro fino a doratura, poi togliere dal fuoco.
4. Aggiungere la ricotta, le patate e l'erba cipollina e aggiustare di sale e pepe, mescolando delicatamente.

Preparazione dei Tirschtlan:

5. Ricavare dall'impasto 15 palline, coprirle con un panno e stenderle con il mattarello.
6. Spalmare il ripieno alla ricotta sul lato inferiore della sfoglia, lasciando il bordo libero di circa 1-1,5 cm.
7. Spennellare con acqua i bordi, piegare la sfoglia a mezzaluna e chiuderla ai bordi premendo energicamente con la punta delle dita. Tradizionalmente i bordi vengono chiusi con una rotella da pasta.
8. Friggere i Tirschtlan da ambedue i lati, immergendoli in abbondante olio o strutto a circa 180 gradi. Togliarli dal fuoco e scolarli su carta da cucina.

Variazioni per il ripieno

Ricotta e spinaci, crauti e patate, cavolo rapa e patate.

NOTA

I tradizionali Tirschtlan pusteresi sono a forma di mezzaluna. Al giorno d'oggi si trovano anche in forma rotonda (Tirschtlan altoatesini), spesso con una sfoglia sottile tirata a macchina.

