# Die Speisekarte, Bitte!

| | |
|---|---|
| TITEL DES REZEPTS: TORTEL DI PATATE | |
| PORTIONEN: FUR 4 PERSONEN | |
| | |
| ZUTATEN: | |
| Kartoffeln | 1500g |
| Mehl 0 | 120g |
| Bier | 25g |
| Salz | 10g |
| Parmesankäse | 20g |
| | |
| | |
| Zum frittiren | |
| Öl | |

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln waschen und kochen, Kartoffeln Schalen und in einer Schüssel reiben. Mehl, Salz, Bier, Parmesankäse hinzufügen und mischen.
Die Pfanne mit Öl erhitzen, und Kartoffeln frittieren bis sie golden sind.
Aus Öl trocknen und servieren.

Mattia C. – TEAM 2