

# TORTINI DI RADICI TUBEROSE

## Spiral Expert



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Spaghetti

---

**Ingredienti :** 4 PERSONE

- 1 grossa cipolla - 1 pastinaca (150 g) - 5 patate (450 g) - 2 carote medie (100 g) - 1 uovo - 50 g di farina - 3 cucchiaini di olio di semi di girasole - Sale e pepe q.b.

---

1. Sbucciare la pastinaca, le carote e le patate e tagliare le estremità. Tagliarle a spirale con il cono SPAGHETTI. Ridurre la lunghezza degli spaghetti.

2. Tritare la cipolla.

3. Asciugare l'acqua con un po' di scottex. Mettere le verdure in una terrina e aggiungere la farina, l'uovo, il sale e il pepe. Mescolare e formare dei tortini.

4. Farli cuocere a fuoco medio in una padella con un po' di olio di semi di girasole per 4-5 minuti fino a che non si forma una crosta croccante. Girare i tortini con una spatola e farli cuocere di nuovo per 4-5 minuti. Verificare la cottura. Servire i tortini ancora caldi.