



Charn chavriel – ina delicatessa.

LO

## ■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSA CULINARA (5)

# Talgias chavriel en pasta da sfegliada

DA MARKUS FISCHER

Talgias chavriel gustan spezialmain bain. Ellas pon vegnir servidas cun ina buna sosa da groma u simplamain vieutas en il paintg. Fitg bain gusta sa chapescha er ina sosa stgira da suvi che po vegnir preparada senza problems e ristgas sin basa d'in fond da selvaschina e d'ina boffa coclas blauas da suvi. Empruvai!

Il recept dad oz è plitost convenziunal. Er el fa dentant plaschair a l'egl ed al magun.

### Ingredientas

- 4 strivlas pasta da sfegliada, gudagnadas d'ina pasta pronta
- da la grondezza d'ina lastra, faudadas duas giadas
- 1 mellen d'ov, levamain ensalà
- 8–12 talgias chavriel, total ca. 500 g
- sal, paiver nair
- paintg da brassar
- 250 g bulieus da guaud maschadads e magari era schampignuns, tagliads en finas flettinas
- 1 pitschna tschagula manizzata
- 1 magiel vin alv
- 2 dl groma entira

paiver da Cayenne, ervas frestgas da l'iert

### Preparaziun

Tagliar 4 trianguls da la pasta da sfegliada. Repartir sin la pasta il mellen d'ov levamain ensalà e coier ella circa 15 min. en il furn prestgaudà sin 200°. Brassar entant las talgias da chavriel da domaduas varts ma be curt en il paintg da brassar fitg chaud, ensalar e paivrar las talgias e metter ellas en in plat cuvert da la vart. Pargialar en il rest dal grass da cuschnar las tschagulas ed aschuntar ils bulieus tagliads en finas flettinas. Stizzar la tschagula ed ils bulieus cun il vin alv ed agiuntar la groma entira. Laschar coier en l'entir durant in pèr minutas. Cundir bain cun sal, paiver ed ina presa paiver da Cayenne ed agiuntar las ervas frestgas (peterschigli, tschagugliuns, timian, rosmarin). La pasta da sfegliada vegn partida orizzontalmain. Drapar lasura las talgias chavriel e metter ellas sin in plat chaud, cumpletter il plat en moda pittoresca cun la sosa da groma e bulieus e cuvrir cun in chapitsch da pasta da sfegliada. Garnir la tratga cun ina pitschna tomatina smesada ed in romin da rosmarin. Cun in ris ord l'aua u cun tartuffels brassads gustan las talgias spezialmain bain.