

Schuppa da giutta grischuna «Chesa Pirani»

cun in zic safran dal vitg alpin vallais Mund
e cun in filet da litgiva engiadinais

Ingredientas per 4 persunas

75 g tschagulas

75 g por

50 g carottas

25 g sellerin

40 g schambun criv

25 g paintg

50 g giutta

15 g farina

1,5 l broda

Liom

1,5 dl groma

1 mellen d'ov

1 presa safran (eventualmain in pèr fils sco decoraziun)

2-4 filets da litgiva (tut tenor la grondezza
basta in mez filet per persuna)

Tagliar tut ils legums ed il schambun criv en quadri e stufar els en il paintg. Agiuntar la giutta e stufar er quella. Agiuntar la farina e derscher tiers la broda fraida. Coier la schuppa ca. 30 minutas fin che la giutta ed ils legums èn cotgs. Agiuntar il liom, laschar coier tut in pitschen mument, alura reducir la chalur e poschar ils filets da litgiva ca. 5 minutas en la schuppa.

Servir

Metter cun in chaz furà las ingredientas en ils plats prestgaduras, pinar sin quellas il filet da litgiva, garnir cun tschagugliuns e servir uschia. A maisa: derscher tiers la schuppa or d'ina chanta.

