

Recept - cotlettas da vadè cun gorgonzola sin pulenta

- 4 cotlettas da vadè à 200 gr
- 2 cons d'agl smatgads
- 10 gr fegls d'oregano
- 2 tschaduns gronds ieli d'ulivas
- sal da mar, paiver nair dal mulin
- 150 gr gorgonzola u roquefort taglià en 4 talgias

- 375 ml broda da giaglina
- 375 ml latg
- 40 gr paintg
- 170 gr pulenta fina (ev. era groppa tut tenor gust)

Cotlettas

Unscher bain las cotlettas cun l'ieli d'ulivas, l'agl, l'oregano, il sal ed il paiver.
Brassar las cotellas en ina padella gronda, laschar ruassar.

Pulenta

Buglir si ensemen la broda da giaglina, il latg ed il paintg.
Agiuntar la pulenta e buglir durant 1 minuta.
Buglir vinavant sin fieu pitschen fin ch'i dat ina buglia spessa.

Dar pulenta sin ils plats stgaurads, metter sisur las cotlettas, garnir cun las talgias da gorgonzola u roquefort, servir.
