



FIGURAS DA PASTA



PREPARAR: CA. 35 MIN.

LASCHAR LEVAR: CA. 2 URAS

COIER: CA. 25 MIN.

LAS INGREDIENZAS

PER 4 FIGURAS DA PASTA

- 500g farina
- 1 1/2tp sal
- 3tg zutger
- 1/2 quader da levon ca. 20g
- 60g paintg, lom
- 3dl latg
- 1 ov

ivettas e tochins da mandels per decorar

tg = tschadun grond
tp = tschadun pitschen

PASS PER PASS

Uschia fas ti las figuras da pasta

- 1** Maschadar la farina, il sal ed il zutger en ina cuppa. Smular il levon, maschadar tut.
- 2** Agiuntar il paintg ed il latg, maschadar e truschar ca. 10 min. ad ina bella pasta. Cuvrir e laschar levar la pasta durant ca. 2 uras, uschia ch'ella ha il dubel volumen.
- 3** Prestgaudar il furn sin 180 grads. Parter la pasta en 4 purziuns e furmar mintgamai ina rolla. Tagliar davent ca. 1/5 per chavels e decoraziuns.
- 4** Tagliar en il chau, la bratscha e las chommas. Tatgar si la decoraziun cun in zic aua. Metter las figuras da pasta sin ina lastra cuverta cun in palpieri da furn. Truschar l'ov e dar si cun quel las figuras da pasta.

Decorar ellas cun ivettas e tochins da mandels smatgads bain en la pasta.
- 5** Coier: ca. 25 min. en la part sut dal furn.

Prender las figuras da pasta or dal furn e las laschar sfradentar sin in giatter.

TIP

Las figuras da pasta gustan il meglier frestg.

