
Dir da tschierv

Charn e sosa

- 150 gr Dir tschierv, taglià fin
- leli da brassar
- Cundiment da charn u sal e paiver
- ½ Tschagula
- 1 Fegl salvgia
- 1 Frastga timian
- 1 Chaz sosa brina (sosa da charn)
- 1 Bun schluc madeira
- 20 gr Paintg fraid

Rösti

- 4 Tartuffels da la sort A (festkochend)
- leli da brassar
- 10 gr Paintg
- Sal e paiver

Crut blau

- ¼ Giabus blau
- 5 dl Vin cotschen
- Scorsa chanella
- 1 Fegl d'arbaja
- Ginaivra
- 3 Neglas
- Sal e paiver
- Tuargia da giglidras

Mail cun tuargia da giglidras

- 1 Mail (golden delice)
 - Vin alv
 - Suc da citrona
 - 1 Negla
 - 1 Fegl d'arbaja
 - Scorsa chanella
 - Tuargia da giglidras
-

Impurtant:

Il crut blau e la rösti vegnan preparads gia il di avant. Far coier mez ils tartuffels, laschar sfradar e riflar curt avant ch'els vegnan brassads.

Il crut blau vegn taglià e marinà en vin cotschen, scorsa chanella, ginaivra e neglas, senza sal e paiver.

Cumenzar a cuschinar il menu cun il crut blau che sto coier circa 2 uras sin pitschna flomma. Cura ch'il crut blau ha la dretga morsa, empruvar e cundir cun sal e paiver, dar vitiers tut tenor gust in tschadun pitschen tuargia da giglidras ed in pèr daguts suc da citrona e prender giu da la platta.

En il medem mument ensalar e brassar ils tartuffels riflads en ieli da flurs sulegl. Brassar sin mesa flomma 5 minutas senza volver. Sco davos dar vitiers il paintg e laschar brassar bel brin la rösti. Volver pliras giadas.

Il mail vegn cuschinà circa 5 minutas senza paletscha e puegls en in bugl da vin alv, suc da citrona, ina negla, in fegl d'arbaja, scorsa chanella.

Il dir vegn brassà en ieli. La padella sto esser fitg chauda. Brassar fitg curt e cundir pir a la fin. Prender or da la padella e metter sin in taglier stgaurà.

Metter en la medema padella il paintg, las tschagulas tagliadas, la salvgia ed il timian. Stizzar cun in bun schluc madeira e svidar vitiers in chaz plain sosa brina, truschar e svidar sin il dir brassà.

Metter la rösti ed il crut blau vitiers, emplenir il mail cun in tschadun plain tuargia da giglidras.

Bun appetit!
