

## Schuppa da cucumeras cun crevettas da la Frantscha

- 1 cucumera tagliada en quadrels
- 30 grams pischada
- 2 tschagulas tagliadas fin
- 2 agls
- tschagugliuns
- 3 ½ dl latg
- 200 grams crevettas da coctail
- 3 dl crème fraîche

Sco emprim brassain nus la cucumera cun la tschagula en la pischada, circa 5 minutas. Aggiuntar il latg, l'agl, sal e paiver. Laschar cuir circa 10 minutas. Manizzar tut cun il mixer. Aggiuntar la crème fraîche e las crevettas e maschadar tut. Laschar en frestgera durant 2 uras. Servir cun ils tschagugliuns.

Bun appetit!