
Scuflà da San Niclò

Ingredientas per ina stgadella da ca. 2 liters:

- 300 gr Quagliada magra
- 1 Clementina, la paletscha ed il suc
- 100 gr Zutger
- 2 pizs dad Chanella
- in cuntè
- 3 Mellens d'ov
- 80 gr Semulina da salin dira
- 600 gr En sniclas, metter da la vart insaquantas per la decoraziun, il rest far permez
- 130 gr Grams spagnolettas, manizzar ellas
- 3 Alvs d'ov
- 1 Presa sal

1. Maschadar la quagliada magra cun tut las ingredientas en ina stgadella. Agiuntar las clementinas e la mesadad da las spagnolettas.
2. Batter l'alv d'ov enfin ch'el è dir, maschadar l'alv d'ov en la massa.
3. Derscher la massa en la furma finala, metter sisura las sniclas da clementinas e las spagnolettas ch'ins aveva mess da la vart.
4. Metter il scuflà en il furn tar ina temperatura da 180 grads sin la crenna giusut per 25 minutas (prestgaudar il furn)

BUN APPETIT!!
