



INGREDIENZAS

1 kg Brassà-rov
4 Rischmelnas
4 Tartuffels
1 Peperoni
2 Tomatas
1 Tschaguala cun neglas
1 Cuppina vin cotschen
1 Cuppina sosa brina
Sal e paiver

Brassà-rov a la Romana

Unscher en il brassà cun ieli d'olivas e cunzir t enor gust. Metter la tgarn cunghida en la barsera romana. Aggiuntar la verdura tagliada en tocs. derscher suravi il vin e la sosa da barsar. Metter la barsera en il furnel fraid e schar coier 1 ura 3/4 tar 200 grads celsius. Avant che survir, laschar coier il brassà anc 10 minutas senza uvierchel tar 80 grads celsius.

Il brassà-rov san ins servir cun tartuffels stufads ni cun pasta e salata.