



INGREDIENZAS

500gr charn tagliada da bov
2 tschagualas
1 coppina vin cotschen
1 coppina bouillon
Sal e paiver

Charn tagliada a la Romana Indicaziuns supplementaras

Cungir la charn tagliada da bov cun sal e paiver.
Manizzar fin las tschagualas e stufar ellas en la padella da
brassar. Agiuntar la charn e dar ina brassada. Silsunter
stidentar la charn e las tschagualas cun vin cotschen.
Agiuntar il bouillon e laschar coier a temperatura bassa per
45 min.

Il la charn tagliada san ins servir cun risotto u cun pasta.