



INGREDIENZAS

500gr Ragout da bov
Tschagualas
Agl
8dl bouillon e sosa brina
1 peperoni
1 tomata
4 tartuffels pitschens
Sal e paiver

Ragout a la Romana Indicaziuns supplementaras

Cungir bain il ragout da charn bov e dar ina brassada ensemen cun la tschaguala ed il agl. Silsuenter dar il ragout en la brassera Romana. Aggiuntar il bouillon e la sosa brina. Tagliar a tocs pitschens e aggiuntar il peperoni la tomata ed ils tartuffels pitschens.
laschar coier il ragout per 2 uras en il furnel tar ca 200 grads celsius.

Il ragout da charn bov sa vegnir servì cun pasta, verduras e salata.