

## «La capirotada» – dessert d'enviern dal Mexico

«La capirotada» po er vegnir servida sco plat principal dultsch.

Ins dovra ina stgadella da gratinar e folia d'aluminium.  
Recept per sis enfin otg personas.

### Il sirup:

Far buglir l'aua cun il zutger ed il mel.  
Cura che l'aua da zutger buglia, agiuntar la chanella ed il latg.  
Laschar coier lev durant 20 minutas.  
Truschar cuntinuadamain.

Unscher la stgadella da gratinar cun pischada.

Tagliar il paun en quadrels e brassar els en la pischada.

Rasar il paun en la stgadella.  
Bagnar paun brassà cun in terz dal sirup.  
Maschadar tut las nuschs e nuschepls cun las ivettas e rasar  
la mesadad da las nuschs sin il paun brassà.  
Lura vegn ina rasada talgias mozzarella sisur.

### Quest process sa repeta:

Ina rasada da paun, bogn da sirup, nuschs ed ivettas, a la fin  
la mozzarella.

Il rest dal sirup derschan ins surengiu.

### Temp da coier:

20 minutas en il furnel stgauda sin 200 grads.  
La tschavera dultscha u il dessert è pront.

Bun appetit!



### Ingredientias

*Recept per 6-8 personas:*

- 2,5 dl aua
- 125 gr zutger
- 1 tschadun chanella
- 2 tschaduns mel
- 2 dl latg
- 10-12 talgias paun veder
- 100 gr ivettas
- 100 gr spagnolettas
- 100 gr nuschs muladas
- 100 gr nuschepls da pinia
- 70 gr pischada
- 300 gr mozzarella en talgias