

«Caldo Verde» – la schuppa da giabus ritschà

Caldo Verde – quai è quel avantpast tipic dal Portugal. La schuppa da giabus ritschà che vegn servì dal nord al sid dal pajais. Pel aroma spezial procura il chorizo – la liongia picanta dal Portugal.

E uschè èsi da far:

Tagliar fin finin il giabus ritschà.

Lavar il giabus enfin che l'aua n'è betg pli verda.

Preparar ils tartuffels, la tschagula e l'agl.
Tagliar e coier ensemen cul ieli d'ulivas per 20 minutas.

Purar la massa e maschadar cun il giabus ritschà e cojer sin pitschna flomma per 15 minutas.

Cundir cun sal e servir la schuppa cun peterschigl e la charn tagliada in rundellas.



Foto: keystone

Ingredientas (per 4 personas)

- 200g giabus ritschà
- 500g tartuffels
- 1 tschagula
- 2 frischlas d'agl
- 200g chorizo (liongia tipica dal Portugal)
- 4 tschaduns gronds leli d'ulivas
- Peterschigl
- sal