

«Chicken-Pie»

La turta da pulaster – ina tratga fitg populara dal North Carolina en ils Stadis Unids da l’America. Popular es il “Chicken-Pie” er per vender a bazars da festas da baselgia. La spezialitad dal North Carolina as lascha er bain schelar en.

E uschè èsi da far:

Per la pasta:

Duvrà vegn ca. 250 g pasta sfegliada. Quella po esser fatga en chasa o cumprada – tut tenor gust e temp.

Per l’emplenida:

Buglir la buglion. Emplenir in cuppin cun l’aua e agiunscher la farina. Maschadar bain e agiunscher la maschaida en la buglion. Maschadar, cundir e coier enfin tge la maschaida vegn grossa. Laschar sfradentar.

Far la turta:

Metter ina part da la pasta sfegliada en la lastra ed emplenir cul pulaster cotg e la maschaida da buglion.

Far cun la furtgetta foras en la segunda part da la pasta sfegliada e cuvrir la turta cun quella. Stritgar si la pasta cun il paintg luentà.

Metter en il furnin sin 200°C per ca. 25 minutas.

Servir cun salata da giabus.

Tip: La pasta sto esser pli grossa sco quella per far turtas da fritga.



Foto: pixabay

Ingredientzas

- Ca. 250 g pasta sfegliada
- Ca. 600 g pulaster cotg en quadrins fins
- ½ liter buglion da pulaster
- 120 ml aua
- 6 tschaduns gronds farina
- ½ tschadun pitschen sal
- 50 g paintg
- Paiver nair