

« Tarte tatin da cicoria » – la cicoria pitra daventa dultscha

En Belgia vegn cultivà bier cicoria. Ushè ha ella er survegnì il num salata belgia. En Belgia dovr'ins la cicoria sco verdura u salata.

Tarte tatin è ina spaisa dultscha cun cicoria ch'ins po mangiar chaud u fraid tar in menu u er sulet sco lunch.

Tarte tatin è ina petta che sumeglia in zic ad ina barbalada/rasada. Da coier è la pasta dentant suren. I vegn vulvì pir a la fin.

Duvrar ina chazzetta da teflon u da cheramica ch'ins po er metter en il furnel.

Tagliar il toc piter or da la cicoria.

Brassar la cicoria en il paintg fin ch'i è bel brin da tu las varts.

Metter si viertgel, laschar coier lev per 10 minutas.

Springir suravi il zutger, metter tiers il balsamic e laschar caramelisar.

Cuvrir cun la pasta e furmar in ur ferm.

Coier en il furnel per 35 minutas sin 180 grads.

Prender or e laschar sfradar ca. 20 minutas per ch'il caramel chaud na fetschia betg blessuras.

Volver enturn spert cun in plat grond, uschia ch'i resta anc in zic liquid en la petta.



Ingrediencias

per 4 persunas::

- 5 fin 7 tocs cicoria
- 125 g paintg
- 100 g zutger
- ½ dl aschieu balsamic
- 1 pasta sfegliada radunda