

«Turkey»

Adina la quarta gievgia dal mais november ha lieu la festa da la raccolta. Ils americans fan lura festa pel "Thanksgiving". E punctual per quel di da festa preschenta Mary Peer Murphy, l'Engiadinaisa oriunda da Thomasville, North Carolina, la tratga tradiziunala per quel di da festa: il Turkey (galdin).

E uschè èsi da far:

Prestgadar il furn sin 325 grads Fahrenheit / 160 grads celsius).

Coier il sellerin e la tschagula per circa 2 minutas en paintg luentà. In ina cuppa gronda maschadar bain la mixtura dal sellerin e la tschagula cul rest da las ingredienzas per l'emplenida.

Emplenir il galdin e metter sin ina lastra unshida.

Serrar avertura cun tgiradents.

Liar ensemen chalun e ala cun cordas da cuschina.

Maschadar il paintg luentà, il rosmarin e la salvgia, sal e paiver ed il agl.

Stritgar si il galdin cun la maschaida.

Brassar il galdin scuvert 4 fin 5 uras (fin ch'el termometer da brassar mussa 165 grads Fahrenheit / 74 grads celsius).

Derscher il galdin mintga 30 minutas cun il liquid da brassar.

Cuvrir il galdin cun folia d'aluminium cur ch'el cumenza ha vegnir brin.

Servir per exempel cun ris, tartuffels o er cun cornbread. Recept da chattar [qua](#)



Foto: pixabay

Ingredienzas

Emplenida

- Paintg
- 3 stangas da sellerin (manizzà)
- 4-5 flettas da paun da tost (manizzà)
- 1 tschagula (manizzà)
- Fegls da salvgia e timian (setgentà e manizzà)
- Sal e paiver

Galdin

- 1 galdin da ca. 5,5 kg
- Fegls da salvgia e rosmarin (setgentà e manizzà)
- Sal e paiver
- 2 frischla d'agl (manizzà)
- Paintg luentà