

« Fratem e pomfrits » – in menu classic en Belgia

La Belgia è la patria dals pomfrits. Sco ch'i para, mussia in document istoric dal 18avel tschientaner ch'i vegniva frittà ils tartuffels en ieli gia dapi 100 onns en la regiun. En Belgia serv'ins ils pomfrits gugent cun in fratem.

Per il fratem pon ins duvrar charn-bov e charn-portg, ina cumbinaziun da quellas duas sorts, ubain ina ni l'otra.

Il fratem:

Sientar la charn, volver en farina, sal e paiver.

Luentar il paintg fin ch'i fa stgima.

Brassar la charn fin ch'i fa crusta.

Prender or la charn.

Brassar las tschagulas tagliadas en rudels per ca. 10 minutas, bunamain laschar caramelisar.

Agiuntar la gervosa, il timian, il feagl d'arbaja e la charn. Laschar coier bufatg per 2 uras cun temperatura bassa.

Ils pomfrits:

Buns pomfrits esi da frittir duas giadas!

Mundar ils tartuffels e tagliar en furma da pomfrits, pli gross u pli fins sco ch'ins ha gugent.

Frittir l'emprima gia en purziuns durant ca. 3 minutas sin 140 grads.

Laschar sguttar sin in giatter cuvert cun palpiri da cuschina.

Frittir la secunda gia en purziuns sin 160 – 180 grads.

Salar e servir.



Ingredientzas

per 4 persunas: :

- 1 kg charn-bov e/u charn-portg en quadrins
- $\frac{3}{4}$ kg tschagulas
- 250 gr paintg
- 1 gervosa ferma
- farina
- sal e paiver
- timian
- 1 feagl d'arbaja
- 1 kg tartuffels per pomfrits
- ieli da frittir