

«Bacalhau no forno» – la passiun per il pesch setgentà

Lavar il bacalhau e dar ina brassada en ieli d'olivas. Suenter metter il bacalhau en ina furma da furn, spaletschar las tschagulas e brassar ellas fin ch'ellas han in zic colur brina. Reparter las tschagulas sur il pesch. Cundir cun sal ed arbaja. Spaletschar ils tartuffels e tagliar els en furma da chips. Brassar ils chips en ieli e suenter era metter els sur il pesch. Metter la furma en furn durant circa 15 minutias, quai tar ina chalira da 150 grads.

Tip: ins sa er aggiuntar olivas ensemens cun il bacalhau ed ils chips.



Ingredienzas

Recept per 4 persunas

- 4 talgias pesch bacalhau
- 2 tschagulas
- Agl
- Arbaja
- Ieli d'olivas
- 680g tartuffels
- Sal e paiver