

«Cozido à portuguesa» – la meztga da chasa à la portugaisa

1. Spaletschar la tschagula ed igl agl e tagliar en quaders.
2. Preparar la charn da batgaria.
3. Spaletschar las rischmelnas e tagliar ellas per mez. Spaletschar ils tartuffels e tagliar els medemamain per mez. Nettegiar il giabus.
4. Metter la charn, las rischmelnas ed ils tartuffels, la tschagula e l'agl taglià en ina gronda padella
5. Emplenir si cun aua u cun buglion fin che tut las ingredienzas èn cuvertas, e laschar coier sin fiu pitschen per 40 minutas. Truschar adina puspè.
6. Suentar 50 minutas sin il fiu pitschen, anc ina giada laschar trair per 5 minutas.
7. Lavar il peterschigl, tagliar el en strivlas e servir el cun la plattada chauda.

Tip: a la charn da batgaria ed a las liongias, pon ins er agiuntar pulaster en questa plattada da festa.



Ingredienzas

Recept per 4 persunas

- 400 gr tartuffels
- 1 tschagula
- Agl
- leli d'olivas
- ½ puschel peterschigl
- Rischmelnas
- Charn da batgaria
- Liongias
- Charnpiertg
- Giabus
- Sal e paiver