



## Cotlettas d'ansiel cun pulenta Fatg svelt cun gust grondius

### INGREDIENZAS

per 4 personas:

- 12 fin 16 cotlettas d'ansiel
- verd da pign u da ginaiver
- sal e paiver
- ieli

A l'entschatta brassar la charn cun auta temperatura dad omaduas vart ensemen cun il verd da pign u da ginaiver.

Reducir la temperatura e brassar vinavant per circa 12 minutas.

Cundir da mintga maun cun sal e paiver ed anc volver spert mintga cotletta.

Tar las cotlettas gustan tartuffels ord furnel cun ina sosa da jogurt u quagliada, verduras da stagiun e salata.