



INGREDIENZAS

2 kg tartuffels
4 tschaduns farina
½ tschadun sal
Paintg

Veschlas da tartuffel Indicaziuns supplementaras

Spaletschar ils tartuffels e sgrattar ils tartuffels fitg fin cun in sgrattin.

Squittar ora l'aua dals tartuffels.

Agiuntar 4 tschaduns farina e salar.

Maschadar bain la massa da tartuffels.

Far mantunets da tartuffels cun ils mauns.

Stgadar il paintg en ina padella da brassar e tschentar ils mantunets da tartuffel en il paintg chaud e brassar sin leva flomma enfin che las veschlas survegnan ina bella color d'aur.

Tschentar las veschlas brassadas en ina stgadella chauda en furn.

Cura che tut las veschlas en brassadas en ellas prontas per servir tar charn, tar salata etc.

«Vaischlas da malinterra da Omi», tenor il recept da Ursula Andina, arcunà en ses cudesch «Furmias nairas».