



«Canefels» – ina tradiziun da famiglia

Ils canefels, tutgan tar las spaisas tradiziunalas da la famiglia Jacobina Caduff da Morissen. Sin la fotografia ina bella purziun canefels gratinads. La spaisa sa lascha preparar bain ordavant.

INGREDIENZAS:

- 300 grams farina mez alva
- 50 grams farina da pulenta
- 3- 4 ovs
- 1 dl aua cun latg
- $\frac{1}{2}$ tschadun sal
- 60 grams ivettas grondas
- 100 grams chaschiel d'alp

Preparaziun:

Tschenttar durant 2 uras la farina da pulenta en aua fraida.
Maschadar cun ils mauns la farina mez alva cun il sal e las ivettas
Agiuntar la farina da pulenta umida
Sbatter ils ovs e l'aua da latg en ina stgadella
Maschadar bain cun ils mauns e furmar ina rolla.
Tagliar rudellas da ca. 5 cm ladezza.
Laschar buglir aua en ina chazzetta
Metter tic a la giada en l'aua buglienta
laschar trair sin flomma leva durant 2-3 uras.
Auzar ora las coccas da pasta e tagliar en rudellas finas.
Tschenttar questas rudellas en ina furma da gratinar derscher paintg stgaudà e cun tschagula surengiu. chaschiel tenor gust. Gratinar e servir cun bagiaunas e quadrels da charn portg.
Bun appetit!