



Curry cotschen cun « pfiff »

INGREDIENZAS

300 grams merluz nair
 300 grams salmun
 2 tschagula
 1 peperoni cotschen
 1 peperoni mellen
 1 zuchetti
 1 pistun da tirc
 1 broccoli
 Pasta da curry cotschen
 2 dl aua
 paiver, buglion da bov
 grass da cocos
 ieli d'uliva
 1 pachet latg da cocos

Ris selvadi

Lavar e tagliar las verduras tenor gust e grondezza.

Tagliar fin la tschagula. Tagliar il pesch en tocs da ca. 5 cm.

Brassar bain la tschagula en grass da cocos. Cura la tschagula è bain cotga, agiuntar il pesch. Brassar quel bain e metter da la vart il pesch en in tagliar.

Brassar giu las verduras preparadas cun in tschadun ieli d'uliva en la medema chazzetta. Agiuntar in zic aua cun in tschadun pitschen buglion da bov. Laschar coier enfin che las verduras en «al dente». Lura agiuntar la pasta da curry cotschen e maschadar bain. Tenor gust 3 u 4 tschaduns gronds. La quantidad da la pasta decida quant picant che il plat daventa. Truschar la maschaida e curt suenter agiuntar il latg da cocos. Tenor gust cundir cun paiver u chili.

Laschar coier tut per 5 minutas sin pitschna flomma. A la fin agiuntar il pesch e laschar coier tut plaun durant in pitschen mument. Il ris vegn preparà separat. Tut è pront per servir. Bun appetit!