



Filet en pasta per Nadal

Ingredientzas 4 purziuns

1 filet da portg da
circa 400 grams

8 talgias da panzetta
fimentada u schambun
criv.

1 pasta da figlia
1 ov

Ieli da spagnoletta

Marinada:

Sal, paiver, paprica,
pulvra da rosmarin,
ervas, 1 tschadun ieli.

Sco emprim preparar la
marinada.

Lura fruschar la marinada en la
charn dal filet. Zugliar il filet en
folia d'aluminium e laschar star
2 uras en cuschina, temperatura
da chombra.

Prender il filet ord la folia
d'aluminium e brassar giu il filet
en ieli da spagnoletta fitg chaud
sin tut las varts.

Zugliar ora la pasta sfegliada e
tschentar suravi las talgias da
charn portg fimentada u
schambun criv. Pierina Cabalzar
zuglia ses filet cun ils davos
urtais da la stagiun
sbuglientads. Uschia datti la
bella color verda che ella ha fitg
gugent durant il temp da Nadal.

Cura che il filet e sfradentà in
zic pon ins pachetar quel bain
en la charn portg e la pasta da
sfegliada.

La charn na dastga betg esser
memia chauda uschiglio lavaga
la chalira la pasta da figlia.

Cun furmas da stailas u era
brunsins pudais vus pressar ora
furmas cun il rest da la pasta
sfegliada e decorar il filet.

La fin sbatter in ov e dar en l'ov
cun in penel sin la pasta
sfegliada.

Tschentar en il furn stgaurda sin
180 grads e laschar coier
durant 20 u 25 minutas enfin
che la pasta ha ina bella color.

Bellas festas!