



INGREDIENZAS

300 grams farina
1 tschadun pign sal
3 ovs
1 dl latg
½ dl aua
200 grams quadrins da schambun cotg
Tschagula da primavaira
200 grams chaschiel d'alp groma

Flutgets da Giani

Maschadar la farina cun il sal en ina stgadella, maschadar il latg, l'aua ed ils ovs en ina cuppa e maschadar bain cun la farina. Laschar pussar ca. 30-40 minutas la pasta.

Suenter, laschar buglir aua da sal per far coier ils flutgets.

Ideal es laschar cular la pasta tras in cul da rusnas. Auzar ora da l'aua ils flutgets cura els nodan sin la surfatscha da l'aua e tschentar en ina stgadella per gratinar.

Brassar en ina chazzetta la tschagula ed ils quadrins da schambun. Sal, paiver e groma suravi laschar coier plaun 1 minuta e derscher tut sur ils flutgets. Per finir ina bella cuvrida da chaschiel d'alp. Tut va en furn durant 10 minutas sin 180 grads.

Latiers cusseglia Giani Schorta talgias da vadè da Highlander "à la minuta" u tar giabus asch.

Bun appetit!