

«Gnocchi» en mieulas-paun

Tratgas da tartuffels en fitg derasadas en la cuschina da la Croazia. La Croazia è ina terra cun blera agricultura ed il tartuffel è anc oz il «retg» en la cuschina. La cuschina da la Croazia è influenzada da la s terras vischinantas. Canedels e gnocchis tutgan pia er tiers. La medema pasta fa Ruza Defuns per ils canedels cun primblas.



Preparaziun:

Coier ils tartuffels cun la palletscha e sgrattar u smatgar tras il «pass-vite». Ils tartuffels ston esser chauds durant tut il process da preparaziun.

Metter tiers farina tenor basegn, il sal e la nusch-mustgat. Smatgar plaun la pasta enfin che ella na tatga betg pli vid ils mauns.

Far rollas cun la pasta.

Tagliar tocs da 2 cm.

Laschar buglir aua e sminuir la flomma. Tschenttar ils gnocchis en l'aua e laschar trair enfin che els sa auzan a la surfatscha da l'aua.

Auzar ils gnocchis ord l'aua cun il chaz furà e sfradentar ils gnocchis cun aua fraida.

Stgaudar en ina chazzetta da brassar grass u pischada, brassar mellen-brin las mieulas-paun ed agiuntar ils gnocchis.

A la fin pon ins era metter tiers figls da salvia e chaschiel sgrattà.

Tip persunal da Ruza Defuns:

Tar ils gnocchis serva Ruza Defuns ina sosa da bulieus.

Ed anc quai:

Cun la medema pasta da gnocchis pon ins era far ils canedels cun primblas. Quels laschan ins pli ditg en l'aua buglienta e lascha cuir levamain ed ins giauda els tievi.

Bun success e bun appetit!

Ingredienzas

Recept per 6 persunas:

- 1 kg tartuffels
- 250-300 grams farina
- Nusch-mustgat
- Sal
- 50 grams mieulas-paun
- Pischeda u grass
- figls da salvia

TIPS, TRICS E TACS
SUVLAKI, GYROS E CAPRETTA

