



Gnocchis à la tirolaisa

Ingredientias 4 purziuns

400 grams tartuffels
da la sort farinusa

1 mellen dal ov

1 tschadun paintg

30 grams farina da
furment

sal

60 grams

«Schüttelbrot» mieut

1 liter buglion da
verduras

Mular bain fin il paun setg
tirolais e tschentar da la vart.

Far coier ils tartuffels cura che
els en chauds. Smatgar els tras
il pasvit.

Maschadar bain cun il mellen dal
ov ed il paintg.

Agiuntar la farina da furment, il
sal ed il «Schüttelbrot» mieut.
Quai è in paun croccant da salin
l'avurà a maun.

Maschadar bain la pasta enfin
che ella è loma ed elastica.

Furmar rollas da circa 15 cm cun
la pasta. Tagliar en tocs da ca
1,5 cm lunghezza. Cun ina
furtgetta pon ins dar structura
al gnocchis cun smatgar lev ils
dents da la furtgetta sin ils
gnocchis.

Laschar buglir aua en ina
chazzetta. Cundir l'aua cun sal u
era cun buglion da verduras.

Reducir la temperatura uschia
che l'aua na buglia betg pli.
Tschentar en l'aua ils gnocchis e
auzar ora els uschè spert sco els
vegnan a la surfatscha.

Ils gnocchis pon ins era brassar
cun atenziun en paintg chaud e
cundir cun chaschiel tenor gust.

Linard Andri serva ils gnocchis
tar in ragout da charn da
selvaschina.

Bun appetit!