

« Rissóis de carne »

Per la pasta ins ha da coier l'aua cun la paletscha da la citrona, il sel e la margarina. Suenter prender davent la paletscha da la citrona e metter en tut la farina. Ussa ins ha da coier plinavant sin fieu bass. Cura che la pasta na tatga betg pli ins ha da metter la pasta sin la maisa. Suenter avoir massà la pasta lev laschar star per ca. 15 minutas enfin che la pasta è fraida.

Durant che la pasta as sfraida ins po far l'emplenida.

En ina padella brassar la mezza tschagula cun agl, la feglia d'arbaja, la charn sel e paiver. Suenter stizzar il fieu e prender or la feglia d'arbaja.

En in'otra padella brassar il rest da la tschagula cun margarina e farina. Suenter be plaunet metter en il latg laschar coier. A la fin metter en peterschigl, suc da citrona e nusch-mustgat. Sche tut è cotg maschadar las dus padellas.

Sche la pasta è fraida zullar ella sin 5mm tagliar ella in radunds. Emplenir els cun la charn e serrar sco mesaglinas. Ussa be anc bagnar en ov e farina da panar e brassar fin che las mesaglinas han ina color d'or.

Ingredientzas

Per la pasta:

- 400g farina
- 60g margarina
- 1 paletscha da la citrona
- 650ml aua

Per l'emplenida

- 120g margarina
- 1 tschagula
- 2 con d'agl
- 1 tomata
- 30g charnpiertg
- 30g salsiz
- 1 feglia d'arbaja
- 500g charn da bov
- 80g farina
- 625ml latg
- peterschigl
- suc da citrona
- sel
- paiver
- nusch mustgat

Tips: L'emplenida ins sa far cun charn ni er cun legums ubain pesch.

Per serrar las mesaglinas duvrar ina furtgetta.