



## Petta da verduras – in festival da colurs

### INGREDIENZAS

#### Pasta da funs:

150 grams farina mez alva.

1 tschadun pign sal

80 grams paintg

100 sunscha

In tic latg

#### Emplenida:

400 grams verduras sdrimas

200 grams schambun criv

4 ovs

2 dl latg

150 chaschiel sgratta

#### Preparaziun pasta:

Maschadar la farina alva cun il sal

Agiuntar cun pazienza la sunscha ed il paintg e agiuntar in tic latg per pudair maschadar bain.

Elavurar fitg bain la pasta cun ils mauns enfin che ella e guliva.

Zullar ora la pasta e tschenttar ella en la furma da furn.

#### Emplenida:

Lavar e tagliar la verdura en rudellas e sdrimas, por, rava, carottas, versa u verdura tenor gust e stagjun.

Brassar in zic ils quadrels da schambun criv, lura agiuntar las verduras e brassar tut ensemens.

Laschar sfradar las verduras in zic.

Sbatter ils quatter ovs cun il latg, ed il chaschiel sgratta ensemens.

Entant pon ins rasar las verduras sin la pasta zullada ora.

Lura cuvrir la verdura cun la cuvrida da latg cun ovs e chaschiel.

Stgaudar il furn sin 200 grads e laschar cuir 30 minutias, enfin che la petta ha ina bella colur mellen – brina.

Bun appetit!