

« Pita » – il strudel da tartuffels

«Pita» - il strudel da tartuffels tutga tar las tratgas pli tradiziunalas da la Croazia. Ruza Defuns ans raquinta che «Pita» sa lascha era variar cun agiuntar spinat u charn manizzata. Il recept da basa e tradiziunal è dentant cun tartuffels.

Preparaziun:

Maschadar bain la farina cun sal. Agiuntar aua.
Maschadar e furmar bain la pasta cun ils mauns.

Far trais munts e fruschar las ballas da pasta en cun ieli.
Laschar pussar.

Far ora la pasta enfin che ella e fina sco fegl da pergamina.
Squittar pauc ieli sur la pasta rullada or.

Tartuffels:

Far giu ils tartuffels e grattar els crivs. Agiuntar tschagula ed il agl manizzads. Cundir cun sal e paiver u era paprica.

Rasar mintgamai 1/3 dals tartuffels sin la pasta e rullar dals urs vers il mez. Tagliar per mez la rolla e tschantar questa sin il sturs dal furn unschi cun pischada u ieli. Unscher la rolla avant che metter en furn.

Metter en il furn cun 230 grads chalira per 20 minutas.
Sbassar la temperatura sin 180 grads per 20 minutas.
La pasta da strudel vegn da color d'aur.

Per finir:

Ina scadiola gronda aua buglida maschadar cun ½ tschadun sal e derschentar las rollas brassadas. Laschar trair ulteriuras 10 minutas en furn.

Servir cun groma ascha!

Bun appetit!



Ingredientzas

Per 6 persunas:

- 500 grams farina
- Aua
- Sal
- 1 tschadun pign ieli
- 1 kg tartuffels «Bintie»
- 1 tschagula
- 1 agl
- Sal e paiver
- Aua e sal
- Groma ascha