



## Ragout da giarlet

### INGREDIENZAS

2 liongias da portg  
1 tschagula  
1 agl  
rosmarin frestg  
1 tschadun ieli d'uliva  
1 giarlet «Naturabeef» (Haxe) da  
circa 250 grams  
1 deciliter vin cotschen  
1 deciliter aua  
1 cuppa tomatas passadas  
1 tschadun pign zutger  
1 tschadun pign sal  
paiver

Temp : 3 uras

Tagliar la charn dal giarlet en tocs da circa dus centimeters.  
Prender ora la charn da las duas liongias da portg.  
Manizzar fin la tschagula ed il agl, tagliar fin il rosmarin.  
Stgaudar igl ieli d'uliva en ina chazzetta.  
Brassar la charn da giarlet ed il cuntegn da las liongias.  
Lura prender ora la charn da la chazzetta.  
Brassar el medem ieli la tschagula, l'agl ed il rosmarin.  
Derschentar cun il vin cotschen enfin che quel è cotg ora  
cumplettamain. Aggiuntar las tomatas passadas, il zutger,  
l'aua sco era la charn brassada.  
Laschar coier durant prest 3 uras levat.  
Alla fin prender la charn ord la chazzetta e sdrappar dapart  
la charn e metter enavos en la sosa.  
Servir il ragout tar pasta tenor gust.  
I sa paja da far sosa per reserva. Ins po sterilisar la sosa u era  
schelentar ella. Bun reussir!