



INGREDIENZAS

La pasta:

1 Kg farina
250 grams pischada
2 ovs
5 dl aua
½ tschadun pign sal

Emplenida:

1 kg paira tosta
1 tschadun pign puletg
1 tschadun pign chanella
1-2 tschaduns gronds zutger
1 dl trestler/ suc da la paira
pauc nuschnuscat

Umens cun chapella u ravieuls da Trin

Emprim ston ins maschadar las ingredienzas per la pasta e zugliar ora fin la pasta per pudair tagliar ora furmas quadradas u radundas per ils ravieuls. Ins po era far in format pli grond u era pli pign.

Per far l'emplenida tagliar fin u gratinar la paira tosta.

Brassar giu la paira en la pischada ed agiuntar il rest da las ingredienzas. A la fin derschentar la massa cun il trestler da la fritga ed in zic aua.

Cura che la pasta dals ravieuls è pronta e tagliada en quadrads pon ins purziunar cun in tschadun la emplenida sin la pasta dils ravieuls.

Cuvrir quella emplenida cun pasta e fermar e smatgar in zic ils urs.

Laschar coier levet ils ravieuls en aua buglienta salada.

Auzar ora ils ravieuls cun il chaz furà e tschentar ils ravieuls en ina furma da gratinar. Ins po derscher in pau chaschiel suravi u era brassar tschagula. Tar ils « umens cun chapella » tutga in vin da la Vuclina. Bun appetit!