

« Schuppa da salata » – ina schuppa fina e leva

Cura ch'ì ha blera salata en iert ed ils chaus ristgan da crescher or, pon ins far ina buna schuppa da salata. Quella schuppa è er adattada da conservar en schelentera.



Fotografia: Pixabay

Tagliar fin il tartuffel, il por e la tschagula.

Brassar tut durant circa 5 minutas en il paintg en fin ch'ì dat stgima. Far atenziun ch'ì na vegnia betg brin per na perder la color verda.

Agiuntar l'aua ed il buglion.

Cundir cun sal e paiver.

Laschar buglir bufatg per ½ ura.

Dar tiers la salata tagliada e laschar trair vinavant per 5 minutas.

Mixar fitg fin e metter giu la platta per tegnair la color verda.

Servir cun in chapitsch da groma.

Ingredientzas

per 4 persunas::

- 1 tartuffel
- 1 por (la part alva)
- 1 tschagula
- 2 salatas verdas
- 1 zichel paintg
- 2 l aua
- concentrat da buglion
- sal e paiver
- 1 dl groma