

«Gratinà da pesch» – cun merluz e giomberets

Damai che la Svezia è in pajais cun mar, bliers lais e flums datti en la cuschina svedaisa savens pesch e fritgs da mar.



Foto: COLOURBOX

Far ina buglia da tartuffels cun il latg ed il paintg. Cundir cun sal, paiver e nusch-mustgat.

Laschar buglir ils giomberets bufatg en la groma per circa 30 minutas. ADATG: Els na dastgan betg vegnir dirs.

Manizzar l'anet ed agiuntar als giomberets.

Tagliar il merluz en tocca da 2x2 cm e plazzar en ina furma per gratinà unschida cun paintg.

Dar la buglia da tartuffels sco ina bordura en la furma.

Derscher entamez la groma cun ils giomberets.

Laschar coier per circa 15-20 minutas en il furnel prestgaurà sin 180 grads. ADATG: Il gratinà na dastga betg setgar.

Ingredientzas

Per 6 persunas:

- 500 g merluz (Dorsch)
- 150 g giomberets pitschens
- 2 dl groma
- anet frestg tenor gust
- 1 kg tartuffels farinus
- 2 - 3 dl latg
- 1 – 2 tschaduns paintg
- sal, paiver, nusch-mustgat