

« Potaje de blanquillos » – la schuppa da tradiziun

«Potaje da blanquillos» è ina schuppa che vegn cuschinada en mintga chasada Columbiana. En mintga chasada vegn ella preparada in zic auter. L'important tar questa spaisa è il tractament da la fava.

La fava ston ins tschentar sur notg en aua tievia per che ella daventa loma.



Preparaziun:

Derschentar l'aua, nua che la fava e stada sur notg.

Tschentar la fava en ina chazzetta emplenida cun ca. 2 liters aua. Agiuntar l'oss da schambun e laschar buglir plaun durant 1 ura.

Pigliar sur ora la stgima da grass ed a la fin allontanar l'oss da schambun.

Preparar ina chazzetta da brassar cun in zic ieli d'uliva.

Tagliar en quadrins l'agl, la tschagula ed il peperoni.

Il «chorizo» taglian ins en rudellas e brassa bain cun ils quadrins da tschagula e peperoni en in tic ieli d'uliva.

Cura che tut è brassa bain, agiuntar la sosa da tomata brassada e laschar buglir plaunet durant 10 minutas.

Alla fin tschentar la fava cotga (senza l'aua) en la sosa da tomata e laschar trair 10 minutas sin flomma bassa.

Servir cun in bun toc paun ed ina salata.

Bun appetit!

Ingredientzas

ingredientzas:

- 300 grams fava
- 3 agl
- 1 tschagula
- 1 peperoni verd u cotschen
- 1 oss da schambun
- «Chorizo», salami lev picant
- Paprica en pulvra
- 3 dl sosa da tomata brassada ord il pac da tetra.