



INGREDIENZAS

1 purziun pasta da petta

1 tschadun farina

2 dl latg fraid

250 grams chaschiel d'alp
sgrattia

3 ovs

Sal e paiver, nus ch muscata,
paprica

Fuatscha da chaschiel d'alp

Rasar la pasta rullada en ina furma da sturs radunda.

Maschadar ils 2 dl latg fraid cun la farina.

Agiuntar il chaschiel d'alp sgrattia e maschadar bain.

Tschentar la massa da chaschiel sin la pasta en la furma.

Sbatter ils ovs cun ils cundiments, sal e paiver tenor gust.

Derscher la broda da ovs cundida sin la rasada da chaschiel
curt avant che metter en il furn stgaurà sin 250 grads.

Laschar coier la fuatscha da chaschiel d'alp durant 25
minutas en il furn.

La fuatscha pon ins servir cun ina salata verda cun ervas
aromaticas.

Bun appetit!