



## Gigot d'ansiel cun pulenta Ina spezialitad da Nadia Deplazes

### INGREDIENZAS

per 4 personas:

- 1,4 kg gigot d'ansiel cun oss
- rosmarin
- autras ervas tenor gust
- agl
- sal e paiver
- ieli

Brassar bain il gigot cun il rosmarin en l'ieli.

Cundir cun sal e paiver.

Prestgaudar il furnel sin 90 grads.

Metter la charn en ina stgadella e coier var 3 uras ensemen cun las ervas e l'agl a temperatura bassa en il furnel.

Eventualmain controllar la temperatura a mez il gigot (60 grads).

Tagliar la charn cun in bun cuntè. Tut tenor cundir anc in zic.

Servir cun bizochels pitschens e verdura.