



Alvarinas

Ingredientas 4 purziuns

Pasta:

300 grams farina

½ tschadun pign sal

3 tschaduns gronds
zutger

50 grams paintg

½ quadrel levon

1-2 dl latg

1 ov

Cul:

2 dl latg

3 tschaduns gronds
zutger

40 grams paintg

Far ina pasta da levon:

Maschadar il latg, l'ov, la pischada. A la fin agiuntar il levon.

Maschadar la farina cun il sal, ed il zutger, maschadar tut bain cun la massa da latg. Laschar pussar e levar la pasta.

Unscher ina stgadella da gratinar auta cun paintg.

Lura e temp per far il cul.

Maschadar il latg cun la pischada ed ils 3 tschaduns zutger en ina chazzetta e laschar buglir curt. Laschar sfredar dal tut.

La mesadad dal cul vegn uss en la stgadella unschida cun paintg.

Laschar da la vart il rest dal cul.

Dentant è la pasta levada.

Furmar tschintg u sis cullas da pasta e tschentar questas en la stgadella en il cul frestg.

Cuvrir las alvarinas cun in sdratsch umid e laschar levar ellas anc 20 minutas.

Ussa po ins laschar coier las alvarinas en furn durant 30 minutas sin 220 grads.

Suenter 30 minutas separar ils paunins cun in sgrattin e derscher sin las alvarinas il rest dal cul e laschar anc 10 minutas en furn las alvarinas.

Servir las alvarinas cun ina sosa da vaniglia freida u bain cumpot da fritgs.

Recept dal cudesch: «Deletgs culinarics per in e scadin» da Pierina Cabalzar.