



Co fèr ite crauc e dapò i cojinèr

FÈR ITE CRAUC

Zacan chi che volea metea ite per anter ence fietes de biscot, che fossa reves, che ge tol demez mingol de ègher ai crauc e ge dèsc na saor più doucejina. A chisc crauc enjigné con reves se ge disc còbes. Per ensaorir i crauc se pel ge jontèr ite ence bòzoles de jeneiver.

Vèrda chiò
I tutorial:



L REGOL

Se cogn spetèr che i capusc sie dures, per solit do la metà de otober via, ence a seconda del tempram, jà che se cogn osservèr che i no giace, se no i se crepa e vegn na sfenadura.

L TINAC

A fèr ite craut se doura l tinac, che pel esser de mesures desvalives, adertura de 1 meter de diameter aldò del besegn de la familia.

UTOL PER

Beiver bret de craut a stomech vet deida neteèr fora l stomech e la budeles, desche l ajei de pomes vif.

*la stries les aessa
fat craut de eles*

I COJINÈR

Per solit se i fèsc boir e do se i rostesc con mingol de elech, cigola se se vel, e mingol de farina che i li lea ensema.

I crauc i é bogh da magnèr apede a gnoches da formai o da ardel, ma ence apede polenta, costines e outra cernamenta.

La supa da craut l é na supa da zacan fata con crauc e farina de turcheis, concèda ju ence con ardel bianch e gras de porcel.

Sformatin de crauc, col de porcel sfumià, pomes de èlber e de tera

Rostir na cigola taèda su fina, arjonjer i crauc (presciapech 200gr) e i fèr jir per doi ores. I bagnèr con mingol de bret de cèrn canche serf.

Taèr su a fietes sotiles doi eti de col de porcel sfumià. Se pel durèr ence la lonza o l caré sfumià.

Chejer te l'èga da sèl 300gr de pomes de tera per 35/40 menuc presciapech, i schichèr fora e dapodò i salèr.

Chejer te l'èga da spezies (garofoi, scorza de canela e zenzer) doi pomes de èlber per 10 menuc, do i passèr fora, fin a i fèr doventèr n piré.

A chest pont aon dut chel che serf per meter ensema l sformatin.

Ponton via con 8/10 stampins per muffin en silicon. Ge meton junfon na fieta de col sfumià e soravia mingol de purea de pomes de èlber.

Jonton n scuierin de crauc e tinultima mingol de pomes de tera schicé fora e salé.

Jonton amò soravia na fieta de col, pomes de èlber, crauc e pomes de tera. Schicion ju delvers che stae dut bel ensema e metonte forn a 170 degrees per 15 menuc.

Lascion che i se sfreide mingol, dapò podon i tor fora dai stampins e i servir.

Na rezeta de Andrea Zanoner

