

■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSA CULINARA (4)

Turta da charn selvaschina da Cuira cun chantarels

DA MARKUS FISCHER

Ina tratga fitg enconuschenta e servida anc adina regularmain è la turta da charn selvaschina da Cuira. Questa turta po vegnir attribuida en in senn pli vast a las pastetas, ensasez n'è ella nagut auter ch'ina turta da charn zappada cuvrida. Il suandant recept ha quella particularitad ch'el vegn fatg cun charn selvaschina enstagl da l'usitada charn zappada da bov u da piertg. Cun in pitschen tric pon ins ultra da quai evitar en moda eleganta in eventual problem, numnadain quel che la pasteta pudess daventar memia sitga: la turta da charn vegn fatga cun 2 emplenidas, in'emprima da charn che vegn cuvrida cun ina segunda da bulieus.

Emplenida I da charn

Brassar giu en il paintg u grass, ensemen cun $\frac{1}{2}$ tschagula manizzata, 100 g quadrins da charn piertg ch'ins ha laschè passar l'emprim tras la manizzadaira. Aschuntar 500 g charn da selvaschina zappada e bain cundida, brassar e pargialar curtamain la charn. Prender la charn da la padella e metter ella en ina cuppa. Dissolver il fond dal brassà cun $\frac{1}{2}$ dl vin cotschen ferm, agiunscher $\frac{1}{2}$ dl sosa da

brassà ed $\frac{1}{2}$ dl groma, laschar coier en l'entir e agiunscher lura a la charn. Far passar paun alv, lomià en il latg, tras in cul ed aschuntar a la charn. Metter tiers $\frac{1}{2}$ ov sbatti. Maschadar bain l'emplenida che duai però restar greglia.

Emplenida II cun bulieus

Pargialar en il paintg ils chantarels ensemen cun $\frac{1}{2}$ tschagula manizzata. Aschuntar 2 dl bechamel alva, preparada sez u dal pachet; la sosa duai en mintga cas esser consistenta.

Pasta

- Zullar ora 250 g pasta da sfegliada e metter ella en ina furma (22 cm)
- Zullar ora 150 g pasta e pinar ella en furma da viertgel.

Preparaziun

Metter l'emplenida I en la pasta e rasar ora ella. Cuvrir l'entir cun l'emplenida II. Metter si il viertgel da pasta ed ornar. Stritgar si mellen d'ov levamain ensalà, furar la pasta cun ina furtgetta e coier la turta 40–45 minutas tar ina temperatura da 220 °C en il furn prestgautà.

Servir la tratga cun in bun plat salata maschadada ed in vin cotschen gustus.



Charn chavriel
– ina delicatessa.