

# Pita di veardzã

Pita da spinat  
Aromuns en Rumenia

La cuschina aromuna ha surpiglià bliers elements orientals durant ils tschintg tschientaners dal reschim tirc en la penisla dal Balcan. La passiun dals Aromuns per la pita è quasi religiosa. I dovra buna-main in entir avantmezdi per la lavur, ma i vala la paina. Ina vaira pita n'è betg emplenida plain u schizunt suremple-nida sco ina barbalada, ella è plitost platta sco ina pizza. I dat la «pita di veardzã» (cun spinat), «pita di prash» (por), «pita di lapti» (latg), «pita di curcubetã» (zitga), «pita di ouauã» (ovs), «pita di tseapi» (tschagulas) ed uschia vinavant.

## Ingrediencias

60–320 g spinat schelà  
4 ovs  
500 g chaschiel frestg granulà  
650–750 g cups farina  
2 tschaduns pitschens sal  
4–5 dl aua  
2 tschaduns paintg luà

## Ingredienti

60–320 g veardzà  
4 oauã  
500 g cashu  
650–750 g fãrinã  
sari  
4–5 dl apã  
umtu tuchitu

## Preparaziun

Preparar il spinat e laschar sfradentar. Maschadar cun il chaschiel, ils ovs, in tschadun dal paintg ed ina presa sal. Metter la farina en ina cuppa ed agiuntar il sal. Agiuntar l'aua e truschar cun ils mauns per ca. 10 minutas. Curclar e laschar ruassar per 15 min. Parter en duas parts. Zullar ora finamain in toc da la pasta a la grondezza da la lastra radunda. Repar-ter in pau dal paintg luà sur la pasta. Designar cun in cuntè in rudè en il center e tagliar enturn il rudè otg secturs en furma dad in sulegl. Volver in sectur sur il rudè e metter paintg sisura. Repeter questa procedura cun mintga sectur, faschond rasadas dals secturs in sur l'auter, laschar l'8avla part senza paintg. Met-ter a frestg. Repeter la medema procedura cun la segunda part da la pasta. Prender puspè l'emprima part da la pasta. Springir cun farina e zullar ora fin che la pasta è per in polesch pli lada che la lastra. Met-ter la pasta en la lastra stritgada ora cun paintg. Stritgar ora lasura l'em-plenida da spinat. Zullar ora la segunda part da la pasta fin ch'ella surpassa per 1 cm mintga vart da la furma. Metter sur il spinat e faudar ils urs tranter la paraid da la furma per furmar ina grossa crusta. Stritgar ora quest viertgel cun il rest dal paintg luà. Coier per 15 minutas en il furn sin 230°C, lura sbassar la temperatura sin 200°C e laschar coier per ulteriuras 15 minutas u fin ch'igl è dorà-brin e cresp.