

Recept



Segund plat capretto al forno - ansiel cun gust d'oranscha

Per 4 persunas:

1 ½ kilo charn d'ansiel
legums - rieblas, por, tschagulas, sellerin
1 kilo tartuffels
½ lt vin alv
¼ lt buglion
30 gr paintg
1 tschadun confitura d'oranschas
ieli d'ulivas
timian, rosmarin
sal e paiver

Tagliar la charn d'ansiel en purziuns. Unscher en la charn cun ieli d'ulivas e cundir cun sal e paiver. Dar la charn, ils quadrins fins dals legums, ils quadrels gross dals tartuffels, las ervas en ina furma per il furnel. Agiuntar in zichel ieli d'ulivas. Brassar ca. 35 minutas en furnel da 250 grads, volver tranteren, agiuntar vin, brassar vinavant ca. 50 minutas sin 180 grads. Prender or da furnel e metter a chaud la charn ed ils tartuffels.

Sosa:

Schliar il fundagl cun buglion. Agiuntar paintg e confitura d'oranschas, coier cun buglion fin che la consistenza da la sosa è buna.

*Recept ord:
Andrea Camilleris sizilianische Küche
Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano
Auturs: Martina Meuth e Bernd Neuner-Duttenhofer
Chasa editura: edition Lübbe*