



Recept per rischcotschnas a la russa

- 750 gr rischcotschnas cotgas
- 2 tschaduns gronds balsamico
- 1 tschadun pitschen paintg
- ½ tschagula manizzata
- ½ tschadun pitschen puletg
- 1 tschadun grond farina
- 2.5 dl buglion
- 1 tschadun pitschen mel d'avieuls
- 1 tschadun pitschen ragisch amara grattada
- ½ cup groma aschentada paiver

Mundar las rischcotschnas cotgas e tagliar en rudellas finas.
Dar tiers il balsamico e laschar trair.

Brassar la tschagula ed il puletg en il paintg.
Truschar en la farina e brassar in mument.
Agiuntar il buglion e laschar buglir bufatg per 5 minutas.

Cundir cun paiver, mel d'avieuls e ragisch amara.
Dar tiers la groma aschentada.

Agiuntar las rischcotschnas, stgaudar e servir.
