

Recept - brassà dal gnirunchel portg cun pair

3 kg brassà dal gnirunchel portg cun cutga
ieli d'ulivas, sal da mar

marinada:

- 1 pair cun paletscha brina en talgias finas
- 2 tschaduns gronds salvgia manizzata
- 1 tschadun grond zutger brin
- 15 gr paintg lom
- sal da mar e paiver nair dal mulin

Marinada – maschadar las ingredienzas

Tagliar en la cutga sin il lad mintga 1-2 cm

Trair la cutga cun il grass da la charn, laschar rentà a la fin anc 3 centimeter

Reparter il pair marinà sin il toc

Zugliar la cutga puspè enturn la charn

Liar cun corda da cuschinar

Unscher la charn cun ieli d'ulivas ed ensalar

Metter la charn sin in giatter sur ina furma da furnel

Brassar per 20 min. sin 220 grads en il furnel prestgaurà

Reducir la temperatura sin 200 grads e brassar vinavant per 50-55 min.

