



Recept

Melander en chazzetta



Per 4 persunas

600 grams melander taglià en sdrimas da ca. 1 cm e cundir
cun suc da citrona dil e paiver alv

2 tg pischada
2 zucchini en rudellas
sal, paiver alv dal mulin
4 ovs
4 tg groma
nusch-mustgat

Cundir las sdrimas da melander cun citrona, paiver alv e dil. Stgaur la pischada en ina chazzetta e metter vitiers las rudellas da zucchini e cundir cun sal e paiver.

Cuvrir cun il viertgel da la chazzetta e laschar vapurisar ca 3 minutas.

Agiuntar las sdrimas da melander e cuvrir la chazzetta durant 5 minutas. Laschar coier 2-3 minutas.

Sbatter ils 4 ovs cun la scuetta, agiuntar la groma e cundir cun nusch-mustgat. Derscher la massa sur il pesch. Cuvrir la chazzetta e laschar coier enfin ch'ils ovs èn stagsn. Servir en la chazzetta.

Bun appetit!

tg = tschadun grond