

---

## Scarpazza, turta da verdura da la Mesolcina

per 4 persunas:

100 gr Paun veder  
Latg tievi

Tagliar paun veder en quadrins e metter da lomiar en il latg tievi

1,5 kg Spinat

Sbugliantar en aua salada, laschar daguttar e sfardentar, tagliar fin, maschadar cun il paun lomià (tegnair en salv in zic da l'aua)

½ Tschagula  
1 Con d'agl  
1 Pugn plain fegls d'urticlas u autras evas selvadias  
Peterschigl

Tagliar fin ed agiuntar a la pasta da paun/spinat

½ Tschagula  
In pèr fegls da salvia

Tagliar en strivlas e brassar en ieli d'ulivas, agiuntar in zic aua da spinat, laschar trair, dar tiers pasta da paun/spinat

4 Ovs  
Sal e paiver  
100 gr Chaschiel grattà  
20 gr Chaschiel d'alp

Batter ovs, cundir cun sal e paiver, agiuntar la mesadad dal chaschiel grattà e quadrins da chaschiel d'alp, maschadar cun pasta da paun/spinat

Unscher furma da turta cun paintg, dar en la pasta, springir suravi rest dal chaschiel grattà, coier en furnel per 40 minutas sin 180 grads

---