



IL SUGO DELLA NONNA

da Rafael Müller

Tgi che sa rumantsch sa dapli. En mintga cass! E tgi che sa rumantsch vegn en sia vita almain ina gia al Radio Rumantsch. Purtret, intervista u istorgia da la vita, las pussaivladads èn infinitas. Infinitas èn er ils recepts per far in sugo bolognese. Singulara dentant la versiun da mia tatta. Puspè bain enconuschents èn ses recepts per la vita (almain en l'Italia): Chi va piano va sano, e chi va forte alla morte. Ubain: Impara l'arte e mettila da parte. E last but not least: Donne e motori, gioie e dolori. – Va bene, ma tge ha mia tatta ed ils ses recepts da far cun il Radio Rumantsch? Là ha'la gia tradì il misteri per ses sugo. Oralmain, sa chapescha. Per las Punts dat ella ses misteri alv sin nair. Chars salids da tatta e patet!

f

recept per 10 persunas:

2 tschagulas, 1/2 agl, ieli, 50 grams paintg, 1/2 kilo charn da bov manizzata, sal e paiver, 1 tschadun basilic, 2 feglias arbaja, 1 peperoncino cotschen, 500 grams puré da tomata, 500 grams pelati, 3 tomatas frestgas, aua.

Metter il peperoncino la saira avant en ieli d'uliva. Tagliar fin la tschagula, la brassar en ieli e paintg, agiunscher la charn e la brassar, ussa agiunscher il basilic, l'arbaja, il peperoncino en l'ieli e truschar in mument e sisura dar tiers ils pelatis, il puré da tomata, las tomatas frestgas e sal e paiver tenor gust e far coier tut – senza laschar arder. Suenter in'ura e mez è il sugo pront e po vegnir servì cun tut las pastas pussaivlas.