



Amplids

Per quatter personas

200 grams	farina da pulenta
400 grams	farina
2	ovs
1 tschadun pitschen	sal
30 grams	paintg
1 pugn	ivettas
circa 2 deciliters	aua (1 deciliter aua / 1 deciliter latg)
100 grams	chaschiel sgrattà
1 toc	charn-portg da coier

Lumiar la farina da pulenta ina mes'ura en pauc aua buglienta. Metter la farina, sal, ivettas e farina da pulenta en ina stgadella. Maschadar aua e latg, sbatter lien ils ovs ed il paintg luà. Truschar il liquid en la farina, la pasta duai esser plitost setga. Furmar trais amplids or da questa pasta. Laschar coier els in'ura en aua lev salada, ensemen cun in toc charn-portg. Tagliar ils amplids en talgias, springir surengiu chaschiel sgrattà e derscher surengiu paintg chaud. Enstagl da chaschiel e paintg pon ins era derscher surengiu aua da zutger. Tagliar la charn-portg en talgias e metter sper ils amplids. Servir latiers fava pargialada u crut asch.