

Gnocchis da la tatta

Gnocchis da la tatta
Rumantschs en Svizra

Mia tratga «rumantscha» preferida èn ils gnocchis da mia tatta (Annatina Nay, GiurRu). Il recept deriva da mia basatta. Gnocchis, nagut spezial, oz, en il temp dals gnocchis gia pronts. Ils gnocchis da la tatta vegnan fatgs cun bler'amur e lavur a maun e consistan sulettamain da pasta da farina da furment. Jau ma regord anc bain dals gentars tar tat e tatta. Tatta duman-dava adina tge ch'ella duaja cuschinar per nus. La resposta era adina la medema, ils gnocchis che nudavan en paintg e paintg culà! Il davos dastgavan nus litgar or il taglier cun il det. Buntad! Ma passà! Quai che resta èn ils recepts e las bellas regur-dientschas. Nagin na vegn a savair far megliers gnocchis che mia tatta.

Ingredientas

750 g farina alva
3 ovs truschads
1 matg tschagugliuns, manizzads
½ tschagula, manizzata
1 por, manizzà
2 salsizs, tagliads en quadrels
maioran, sal e paiver
chaschiel sgrattà
paintg

Preparaziun

Maschadar tut las ingredientas senza il chaschiel ed il paintg en ina gronda cuppa, agiuntar aua e truschar fin ch'i dat ina pasta sitga. Furmar or da questa pasta rollas da la grossezza d'in det e tagliar quellas en tocs da ca. 1 cm lunghezza. Volver ils gnocs en farina, als rasar sin maisa e laschar sientar durant in'ura.

Far buglir aua da sal e coier ils gnocchis fin ch'els nodan a la surfatscha da l'aua. Prender ora, laschar daguttar e metter en ina cuppa. Metter suravi chaschiel sgrattà e paintg luà. Gratinar en furn durant 10 minutas sin 200°C.