

Recept



Segund plat alalonga in salsa agrodolce - ton alv cun sosa dultsch ascha

Per 4 persunas:

4 tschaduns zutger
1 magiel aschieu (in bun balsamico)
1 scadiola pulpa/charn da tomatas
sal e paiver
1 stgatla ton alv (ca. 350 gr)

Caramelisar il zutger. Agiuntar l'aschieu e coier bufatg. Agiuntar la pulpa da tomatas, coier ca. 10 minutas. Cundir cun sal e paiver. Servir tar il ton.

Questa sosa è er buna tar pesch brassà u cotg e tar grilladas. Servir chaud u fraid.

*Recept ord:
Andrea Camilleris sizilianische Küche
Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano
Auturs: Martina Meuth e Bernd Neuner-Duttenhofer
Chasa editura: edition Lübbe*