

---

## Versa (Wirsing) a la taliana cun gnocchis

per 4 persunas:

### Gnocchis

- 300 grams buglia da tartuffels
- 1 ov
- 2 tschaduns gronds farina
- 3 tschaduns gronds parmesan
- sal, paiver e nusch-mustgatc

Truschar pasta per ils gnocchis, furmar rollas, tagliar giu tocca pitschna, smatgar levet cun furtgetta per dar il muster tipic, coier ils gnocchis en aua da sal

### Verdura:

- 1 toc versa (Wirsing)
- 500 gr carottas
- 250 gr seller (ragisch u sellerin)
- 4 cons d'agl
- ½ l buglion

Mundar, manizzar e coier bufatg en il buglion

### Finir:

- 1 stgatla tomatas/pelati)
- 1 frastga rosmarin
- basilicum manizzà
- parmesan sgrattà

Agiuntar gnocchis, tomatas e rosmarin a la verdura quasi cotga, laschar trair 5 minutas, avant servir springir suravi parmesan e basilic

---