

## Recept

### Piccata da pertga



#### Per 4 persunas

600 grams	filets da pertga, cundids cun sal e paiver dal mulin
4 presas	paprica
4 tg	farina
2	ovs
3 tg	chaschiel parmesan sgrattà e paiver dal mulin
2 presas	nusch-mustgat

Volver il pesch cundì cun sal e paiver en la farina.

Sbatter 2 ovs en in taglier profund e dar vitiers il parmesan, la nusch-mustgat e la paprica.

Volver ils filets en la maschaida dals ovs e brassar plaunet en pischada betg memia chauda e servir immediat.

Bun tar ris sitg e spargias cun sosa bernaisa.

Bun appetit!

tg = tschadun grond