

Öise Lade 3-2012, p. 54

Enconuschais Vus quella situa-ziun: Vus vegnis a chasa, avais ina frestgera prest vida, fom ed en curt duessas Vus avair pront ina tschaina? Tgenin è Voss recept cumprovà, sch'i sto puspè ina giada ir svelt? Avris Vus ina stgatla raviolis u stgaudais Vus ina pizza en furnel? U faschais Vus simplamain café cumplet?



Sch'i sto puspè ina giada ir svelt

Tgenin è Voss recept «d'urgenza» ch'è svelt preparà? Jau fatsch en ina tala situaziun adina bruschetas. Paun hai jau per il solit ed i na fa per fortuna era nagut, sch'el n'è betg pli uschè frestg. Anzi, cun paun veder vegnan las bruschetas gist anc pli croccantas. Jau tagl il paun en talgias e las brass sin omaduas varts en ieli d'ulivas fin ch'ellas èn bellas brinas. Entant tagl jau intginas tomatas en quaderins, met quels en ina cuppa ed als cundesch cun fleur de sel, paiver nair e paiver da Cayenne. Quels che vulan pon er anc agiuntar tschagulas ed agl taglià fin. Alura met jau la maschaida cun agid d'in tschadun sin las talgias-paun e las lasch en la padella fin che las tomatas èn tempradas levamain. Per finir springel jau anc in pau basilic frestg u setgentà sin las bruschetas e las serv cun in zichel crema di balsamico, in aschieu dultschin viscus, ed ina salata verda.

En questa revista chattais Vus ulteriuras ideas per tratgas ch'èn preparadas en curt temp. Pertge betg ina giada empruvar insatge auter? I vala segir la paina.

Bun divertiment da cuschinar las tratgas svelt fatgas e stai bainin!



Angela Schmed

