

MIE CODEJEL DE
REZETES

ENTENER E SE
FÈR ENTENER

CORS DE COJINA
ECOSOSTEGNIBOLA

col chech
Andrea
Zanoner



Hotel "L'Ideale" a
Moena





Grostins per l'aperitif

Che che serf:

- pan sech
- èga
- ardel
- gorgonzola

Co fèr:

Taèr ju a fietes l'pan sech, bagnèr con pecia èga,
(se l'pan l'é n muie dur), corir col gorgonzola,
fèr ite con fietes de ardel.

Chejer te forn a 180 degrees per 3/4 menuc e meter te piat.





Pinza a la pizaiola con polver de cigola

Che che serf:

- cigoles (demò la schiufa)
 - pan sech
 - sos de pomidor
- elech extravergine de oliva
 - formai gratà
 - peiver
- basilich e organ

Co fèr l polver de cigola:

Lavèr bel delvers la schiufa de la cigoles, la sièr e la secèr te forn a microonde, la smizacolèr su col mescedadoi e, se ne sa bon, se pel meter chest polver de cigola soravia la pinza.

Co fèr la pinza de pan:

Taèr su l pan veie, jontèr ite l sos de pomidor,
l elech extravergine de oliva,
l formai gratà, l peiver, l basilich e l organ e mescedèr su dut.
Slarièr fora sun n test corì con papier da forn e chejer a 200 degrees
scin canche la pinza no la sarà endorèda.





Spätzle de ravasales, con pesto de scelem, cren e polver de schiufa de ravasala

Che che serf per i spätzle:

- 3 ravasales
- 500 g farina
- 5 eves
- èga

Co fèr:

te n mescedadoi meter ite la ravasales schiufèdes ensema coi eves e majenèr fora, enjontèr la farina e l'èga, mescedèr e chejer te na fana piena de èga salèda.

Che che serf per l pesto de scelem:

- foes de scelem
- noujes
- elech de oliva
- sèl

Co fèr:

te n mescedadoi meter ite duc i ingredienc e majenèr fora scin canche no se arà n pesto bel lizech.

Per l polver de schiufa de ravasala:

Secèr te forn (microonde o eletrich) la schiufes de la ravasales, majenèr fora per aer l polver e tinultima ge l meter soravia i spätzle.





Tarteleta de pel de gialina con salata e maionese verda

Che che serf per la tarteleta e la salata de gialina:

- gialina entria
- cigoles
- scelem
- ravasales
- erbes artomatiches

Co fèr:

Neteèr la gialina e ge cavèr la pel, che ge vel la fèr boir per 2 menuc e la chejer te forn tel stamp a 230 degrees scin canche no la sarà endorèda. Endèna, chejer la gialina te na fana piena de èga con apede la cigoles, l scelem, la ravasales e la erbes aromatiches (persemol, arbegola, rosmarin), lascèr sfridèr e la spolpèr co la mans.

.... e per la maionese verda de eves chec:

- 4 eves chec
- 120g formai da straichenèr
- persemol
- such de limon
- sèl

Co fèr:

te n mixer majenèr fora i eves chec col formai da straichenèr e l persemol, enjontèr such de limon, cercèr e enjontèr sèl.





Bret con scarc de ortames

Che che serf:

- 1kg de scarc de ortames
- arbegola
- sèl
- peiver
- èga

Co fèr:

Te na fana a prescion meter ite i scarc di ortames, corir con èga, jontèr sèl, peiver e arbegola. Fèr chejer per 20 menuc, o per doi ores se se दौरa n'otra fana. Tinultima, passèr fora. Se pel tegnir l bret te frigo per doi o trei dis, opurameneter te giacèra metù te sachec.





Muffin al pomaranc

Che che serf:

- 1 pomaranc a toc (co la scorza)
 - 1 bicer de lat
- 1/2 bicer de elech de semenzes
 - 3 eves
 - 170g zucher
 - sèl
- 350g farina 0 o 250g farina 00
- 1 bostina de levà per douces

Co fèr:

meter ite l pomaranc a toc te n mescedadoi, jontèr l lat e l elech de semenzes, majenèr fora, enjontèr i eves, l zucher e l sèl, majenèr fora, mescedèr co la farina e l levà e meter te stampes da muffin. Chejer te forn a 175 degrees per 18 menuc.



notes