

Lhi fesqueiròls

Empastar la farina abo lhi uòus e lo lach. Tirar la pasta abo lo lasanhaor e talhar-la a leschas cairaas de 2 cm. Còire lhi caronèts en l'aiga salaa. Escoliar-lhi, jontar lo seiràs e l'uòu dur chapolat fin. A part pariar la banha. Ficassear la ceba e lhi pòis abo la ventresca, jontar la tomatica, lhi gusts e laisser còire. Alternar en la grela un sòl d'pasta e un d'banha, almenc dui bòts. Jontar lo fromatge gratusat e una pessuaa d'persil tritat, qualche oliva e servir. Per chambiar: mesclar abo la pasta de ponchas d'ortias tritaas, o d'espinaàs servatges, o lo verd des bleas bulhies e chapolaas.

Ingredients per 6 personas:

6 ectos d'farina blancha

2 uòus

2 veires de lach

(banha)

1 uòu dur

1 ecto de seiràs

2 ectos de pòis

2 ectos de ventresca

1 ceba

1 fischa d'alh

1 tomatica

1 ecto de fromatge gratusat

serpol, salvia, persil

qualque oliva sensa òs

sal, peure

Macarons e trifolas abo lhi bolets

Preparar lo banha. Butar l'uèli ent'una pela granda abo lo burre, fricassear la ceba ben chapolaa, jontar l'alh esnhacat, mesclar, jontar lhi bolets a toquèts e còire qualche minuta. Jontar lo lach, sal e peure. Finir de mijotar e ajontar persil, farigola e menta. Pelar las trifolas e talhar-las a tòcs gròs coma lhi macarons. Còire en aiga salaa, abo la pasta per 10 minutas. Escoliar, versar-lo en la pela d'la banha, mesclar e servir.

Ingredients per 6 personas:

2 ectos e metz de macarons rigats

4 ectos de trifolas
3 bolets
1 culhier de uèli d'oliva
60 g de burre
1 ceba
2 fischas d'alh
1 veire de lach
sal e peure
persil, menta
farigola

Ola al forn

Butar las verduras talhaas a toquèts ent'n'ola da 7-8 litres. Butar drant un sòl d'trifolas, puei lhi fasòls abo lhi pòrs e las trifolas, ben mesclaas, abo lo peotin ental metz. Al som, butar enca' un sòl d'trifolas a fetas. Curbir abo aiga, cuberchar l'olla e butar-la ental forn. Còire per 12 ora sensa sobrar lhi 80° C. (un bòt l'ola se fasia còire ental forn del pan après la cuecha).

Ingredients per 6 personas:

5 pinhaas d'fasòls secs butats a muelh lo jorn drant
10 pòrs
1 quilo d'trifolas
3 fischas d'alh
1 peotin d'crin
2 cuhliers d'conserva
persil
sal

Comaut

Netear la verdura e talhar-la a toquèts. Butar-la ent'una pela, cubrir abo aiga e mijotar. Mesclar mincatant. Quora es cuecha, passar-la al passa-verdura, puei jontar lo lach, la sal e lo peure. Versar lo burre fondut a la salvia e servir.

Ingredients per 6 personas:

1 quilo e metz de cogorda/coça
3 o 4 trifolas

2 cebas
2 caròtas
70 g d'burre
2 veires d'lach
salvia
sal, peure

Torta di Techs

Pelar lhi peruç e talhar-lhi a fetas. Far-las mijotar ental vin, abo la canela e lhi clòds d'garòfol, puei esnhacar-las abo la forcholina. Jontar a la purea d'peruç lhi amarets pistats, las amandas, lo cacao, lo sucre e lo rum. Preparar la pasta. Mesclar la farina abo l'uòu entier, lo sucre, lo burre, lo creissent e lo lach. Empastar ben, puei torar la pasta abo lo lasanhaor e far dui discs de 30-35 cm. Butar un disc s'la tortiera emburraa e versar l'emplum. Curbir abo l'autre disc e sarrar-lhi ben esnhacant lhi bòrds. Penelar la torta abo lo ros d'l'uòu e forar la pasta abo lo cotel. Còire ental forn chaud per 35 - 40 minutas.

Ingredients per 6 personas:

(pasta)

2 ectos e metz d'farina
1 ros d'uòu
1 uòu entier
2 culhiers d'sucre
1/2 ecto d'burre
metz veire d'lach
mesa bustina d'creissent

(emplum)

1 quilo d'peruç madernassa o martin sec
4 clòds d'garòfol
1 tòc d'canela
1 veire d'vin ros
2 ectos d'amarets
1/2 ecto d'amandas tritaas, dòuç e amaras
40 g d'cacao
1 veire pichòt d'rum
2 culhiers d'sucre

Lhi panets

Pelar e gavar lo troç a las pomas. Divider la pasta en 6 parts e tirar abo lo lasanhaor sieis discs de 15 - 20 cm. Butar una poma en metz a tuchi lhi discs, jontar 1 culhier d'sucre e una pessuaa d'canela. Plegar la pasta sarrant ben lhi bòrds. Còire a forn chaud per 30 minutas fins que la pasta diventa dora. Servir lhi panets enca' tebles.

Ingredients per 6 personas:

6 pomas ravè
1/2 quilo d'levaa
6 culhiers d'sucre
canela

Peruç al forn

Butar lhi peruç abo la plalha en la grala. Jontar lo vin e lo sucre. Còire a forn chaud per 25-30 minutas.

Ingredients per 6 personas:

6 peruç grands
1 ecto d'sucre
metz litre d'vin ros