

Taiadin al formaggio dell'alpe

REZEPT FÜR 4 PERSONEN AUS
100% VALPOSCHIAVO PRODUKTEN
VON DAVIDE MIGLIACCI, KOCH
UND HOTELIER IM AGRITURISMO
MIRAVALLE IN BRUSIO.
miravalle.ch



🏠 300 g WEISSMEHL
🏠 3 EIER
OLIVENÖL, SALZ &
WASSER

Eine Mulde ins Mehl
formen und die Eier
hineingeben.



Eine Prise Salz
und einen Spritzer
Olivenöl sowie
Wasser hinzufügen
und den Teig kneten,
bis er fest ist.



Den Teig zuge-
deckt 20 Minuten
ruhen lassen.
Anschließend
den Teig walzen
und Nudeln
daraus formen.
In reichlich Salz-
wasser kochen.

🏠 100 g FORMAGGIO CASERA DELL'ALPE
1 dl HALBRAHM
🏠 PESTEDA

Taiadin mit der Schaumkelle abschöpfen. Schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine Pfanne geben. Rahm daruntermischen und mit Pesteda würzen. Vorbereitungszeit: 40 Minuten.

BILD – Valposchiavo Turismo / Mario Cramerì

🏠 100% Valposchiavo

Mehl: Società cooperativa campicoltura, Pesteda: Macelleria Scalino, Käse: Azienda Al Crap von Ivan & Stefania Lanfranchi