

# C'era una volta... la costa rossa



Alte Sorten neu entdeckt.  
Redécouvrir des espèces anciennes.  
Specie vecchie riscoperte.



## Capuns grigionesi

Per 4 persone

Per persona

ca. 3655 kJ/845 kcal

Tempo di preparazione:

1,5 ore

Tempo di cottura

ca. 30 minuti

### Ingredienti

*400 g di farina, 2 dl di latte diluito con acqua, 4 uova, ½ c.no di sale, ½ tazza di erbe aromatiche tritate, 200 g di carne secca dei Grigioni o prosciutto crudo, 40 foglie di coste, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 cipolla, 50 g di burro*

### Preparazione

Unire la farina con il latte diluito, le uova e il sale fino ad ottenere una pasta per knöpfli. Lasciar riposare

per 30 min quindi aggiungere le erbette. Tagliare la carne secca dei Grigioni a listarelle e incorporarle nell'impasto. Cuocere a vapore le coste, scolare e stendere. Distribuirvi delle palline di pasta, quindi tagliare le foglie e avvolgervi le palline, in modo da ottenere tanti fagottini. Scaldare l'acqua e cuocere i Capuns un po' alla volta nell'acqua bollente per 15-20 minuti, togliere, scolare, spolverare con il formaggio e mettere in caldo. Tagliare la cipolla ad anelli, rosolarla nel burro caldo e distribuirla sui Capuns.