

Davide Migliacci

Chisciöi à la Grappa

200gr de farine de sarrasin
200gr de farine blanche
200gr de fromage "casera" (dés de 1 cm)
grappa
sel
eau froide
bicarbonate de soude
huile d'arachide ou saindoux

Mélanger les deux farines, avec le sel et la bicarbonate de soude jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
Puis y ajouter le fromage coupé en dés que l'on aura précédemment assaisonné de grappa.
Laisser reposer 1 heure.
Faire des crêpes avec une cuillère et laisser frire dans de l'huile d'arachide (on peut aussi utiliser du saindoux).
Laisser cuire quelques minutes de chaque côté.
Une fois cuite, préparer un plat de chicorée assaisonnée avec du sel, poivre, huile et vinaigre, puis le déposer sur nos crêpes de sarrasin et le fromage, le "Chisciöi".

Agriturismo Miravalle
Famiglia Migliacci-Compagnoni
CH-7743 BRUSIO - GR
T +41 81 846 55 22

www.miravalle.ch



Hôtel-Restaurant Agriturismo Miravalle
7743 Brusio