



Davide Migliacci

Hôtel-Restaurant Agriturismo
Miravalle
7743 Brusio



125
ANS
RFA



Davide Migliacci est né le 5 mars 1972 à Tirano (Italie) et est père de deux enfants. Après la fin de ses études, il obtient en 1992 son diplôme de charpentier. De 1992 à 1995, il travaille en tant que charpentier l'été et comme barman dans un hôtel d'Arosa l'hiver.

En 1995, il est de retour dans la vallée de Poschiavo, où il commence un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Suisse.

En décembre 2000, il acquiert l'Auberge Miravalle de Brusio, auberge qui sera grandement transformée en agritourisme.

Actif politiquement, il est aussi membre du conseil municipal de Brusio, de même que du parlement régional.

www.miravalle.ch

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Chisciöi à la Grappa



CH-7743 BRUSIO - GR
T +41 81 846 55 22

www.miravalle.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

