

## Marella: La tatta dil «Patet-Fua» - sils fastitgs da l'uratta franzosa

---

### Pâté de fois

½ dir (schar tagliar fin)

½ dal grass « d'in guoter »

1 tschagula

1 cuppin farina

1 ov

Peterschigl, paiver e sal

Truschar tut las ingredienzas ensemen e metter la pasta en ina «rait da grass»

Schar coier en furnel ca. 2 ½ uras sin 160 grads

Bon appétit !

