

## La seuppa vapelenentse (sepetta)

Lo nesesèo :

- Pan « beurt é bon » rassì
- Fontén-a (de salla bon-a)
- Beuro
- Canella
- Boillón d'eun co (tseur, ors é de verdaou : tsou, seliì, gneuffe , ougnón, loué, aille...)

La résetta

Coupé lo pan rassì a fette, lardze comme lo pégnò dèi d'an fenna, toûté le couchón é la crouta ioù l'é tro épessa.

Apresté le fette de fontin-a copae totte apeprè égale comme épessaou (2 - 3 mm).

Voueundre la « teglia » avoué de beuro é fée eun ten de pan é eun ten de fontin-a, fa bièn pozé lo pan, fa pa que n'isse de borne, le fette de fontin-a dèon étre bièn arendzae

Le ten frenèison avoué la fontin-a (3 - 4 ten, d'ipèn de la « teglia »)

Pouèizé lo bouillón bouliquèn avoué la potse é blèti lo pan é la fontin-a todzèn todzèn.

Apré eun momàn poueundre avoué an fortsetta totta la surfasse, surtoù le coueugne, pe vére se lo liquido l'a bièn pénétroù.

L'é lo momàn pi délecatte : fa pa que siée tro gnacca é gnenca échoueutta.

Fée fondre eun tocque de beuro (50 - 60 gr) e can eungnoun-e de friye lèi djoueunté eun blosse de canella eun poussa.

Lèissé friye caque seconde, arouzé la « teglia » é catsé-la i foo dza tsate : 180° pe 20 - 30 meneutte.

Eun cou foua di foo la lèissé repouzé eun momàn doàn que servi.

-----  
*Deun lo ten, serten-e fameuille betaon euncó de tsou euntre lo pan é la fontin-a : salle dzente foille lardze, sensa la couta, pasae a la péla ou avoué renque eun boulecòn.*

Texte écrit par:  
Agnès Ansermin

Texte inédit - 2017  
Rédacteur : **Agnès Ansermin**  
Transcription : Guichet Linguistique



lo gnalèi



Région Autonome  
**Vallée d'Aoste**  
Regione Autonoma  
**Valle d'Aosta**

Assessorat de l'Éducation  
et de la Culture  
Assessorato Istruzione  
e Cultura