

ESPAGETI BARAZKIEKIN

written by Errezetak



Alabak txinatar jakia izugarri gustoko dute, eta askotan etxean txinatarren espagetiak eskatzen dituzte. Hona hemen gure “txinatar espagetiak”..

Osagaiak:

4 Perts.

- 2 Porru
- 1 Piper gorria
- 2 Azenario
- 2 Piper berdeak
- 1 Alberjina
- 1 Koiatxo
- 100gr Ganba
- 1/4 Koilaratxo kuminoa
- Piperbeltza
- 300gr Espageti
- 2 Erramu hosto

Denbora: 60 minutu.

Prestaketa:

1. **Alberjiniari** ipudiak kendu, ongi garbitu eta 2x2cm tako kubotan zatiturik, gatzez ondu eta xukadera betan eduki 10 minutuz. Denbora pasata ur hotzarekin ongi garbitu, lehortu eta gorde. Tipula zuriturik dugula juliana eran fin fina moztu, gorde. Azenario zuritu eta ahal dituzun makila finean moztu (nik honetarako barazki mozteko makina erabili dut). **Koiatxoa** ongi garbitu. Bi ipurdial kendu eta makil finetan moztu (honetarako ere makina erabilia dut). Piper gorria eta berdea garbirik makin finetan moztu. **Porrua** garbirik dugula

2mm tako xerratan moztu.



2. **Condado de Almuzarekin** olioztariko paella batean tipula gehitu, gatzaz ondu. Tipula kolore horixka hartzen duenean piper gorria, berdea, alberjina eta azenarioa gehitu. 5 minutuz sukaldatu eta porrua eta kuiatxoa gehituz. 10 Minutuetara **piperbeltzaz** hautsezatu eta **kuminoa** gehitu, multzoa irabiatu eta barazkiak erregosi. Ia eginak daudenean ganbak buru eta azalik gabe gehitu.



3. Kazola batean 2L ur eta **erramu** hostoak gehitu. Irakitea hasten denean **espagetiak** gehitu eta argibian jartzen duen denbora egosten utzi. Barazkietara gehitu, irabiatu eta paellan zerbitzatu.

