

# ESPAGETI HARAGI BOLEN SALTSAREKIN

written by Errezetak



Italiako sukaldaritzza Mediterraneoko gastronomien zati integrala da. Gastronomia horien dieta Gizateriaren Kultur Ondare Immaterial izendatu zuen 2010ean Unescok, eta mundu osoan imitatzen eta praktikatzen da. Etxean astean behin pasta jaten dugu, hau da aste honetako jakia.

4 Perts.

## Osagaiak:

- 1 Baratxuri alea
- 1 Tipula
- 800gr Tomate birrindua
- Piperrauts mina
- 300gr Haragi xehatua
- 1 Arrautza
- 2 Koilarakada ogi birrindua
- Kaiena ehotua
- 400gr Espagetia
- 100gr Gatza
- Piperbeltza
- Olioa
- Gatza
- Ura

Denbora: 40 minutu + espagetia egosteko denbora

## Prestaketa:

**1.** Baratxuria eta tipula zuritu, brunoisen zatitu. Kazola zapal batean olio gehitu eta sutan jarri, barazkiak gehitu, gatza gehitu eta erregosi. Tipula biguna egotean, piperbeltza eta piperrautsa gehitu, pittin bat irabiatu eta tomatea gaineratu, 10 minutuz egosi.



---

2. Bol batera, haragia, **arrautza**, ogia, **kaiena** eta piperrautsa gehitu, multzoa oratu. Orearekin bola txikiak eratu, ondoren tomate saltsan 10 minutuz egosi.



---

3. **Espagetiak** ur ugariarekin egosi (urari gatza gehituz), fabrikatzaileak ontzian aipaturako denboran. Ondoren espagetiak xukatu (lehendabizi egosteko uraren burruntzali bat tomate saltsara gehitu) eta tomate saltsara gehitu, irabiatu eta zerbitzatu. Gainerik gaztarekin hautseztatu daiteke.

