

# ESPAGETI PESTO GORRI ETA TOMATE LEHORRAREKIN

written by Errezetak



Pesto gorri edo siziliarra gozotasun handia da ahosabaiarentzat, eta funtsean pastetarako erabiltzen bada ere, plater askotan erabil dezakezu. Pesto hau 1856an sortu zen, Genoan. Erdi Aroan, Liguriako hiriburuan bertan, agliata izenez ezagutzen zen, gaur egungo pestoaren oso antzera egina, baratxuri eta intxaur birrinduekin. Era berean, antzinako erromatarrek prestatzen zuten eta moretum bezala ezagutzen zuten pasta baten oso antzekoa da, gazta, gatza, baratxuriak, belarrak, olioia eta ozipina erabiliz egina.

4 Perts.

**Osagaiak:**

- 500gr Espageti
- $\frac{1}{2}$  Tipula morea
- 4 Baratxuri ale
- 400gr Tomate Cherry
- 150gr Tomate lehorra olioan
- 190gr Pesto gorria
- 1 Limoi zukua

- 200ml Esne-gain
- 1 Oilasko Bular
- Gazta marratua
- Olio
- Ura
- 2 Hosto ereinotz
- Gatza

Denbora: 45 minutu

### Prestaketa:

1. Kazola bat urez bete, **gatzez** ondu eta **ereinotz** hostoak gaineratu. Sutan jarri. Bitartean, **tipula** eta **baratxuri** aleak zuritu eta txikitu. **Cherry tomateak** garbitu eta erditik zatitu. **Oilasko** bularra tiratan moztu. Kazola zapal batean olio gehitu eta oilaskoa zatiak gehitu. Gorritu eta gorde. Ondoren olio pittin bat gehitu (bhar izanez gero) eta baratxuriak gaineratu. "Dantzan" hasten direnean, tipula gehitu, gatzez ondu, multzoa erregosi. Tipula biguna egotean, cheryak gaineratu. 4 minutu pasata, tomate lehorrak zatiturik gaineratu, multzoa irabiatu. 2 Minutuetara, **pesto** gorria gehitu, irabiatu eta kontu handiz kozinatu, minutu batzuetara itsasten saiatuko delako.




---

2. Momentu honetan **limoi** zuku gehitu eta multzoa ongi irabiatu, bitsadera batekin kazolaren hondoa ongi harraskatu, zukuak berreskuratzeke. Lehen gordetako oilasko zatiak gaineratu, irabiatu. Ondoren **esne-gaina** gehitu eta irabiatu, 2 minutuz irakiten utzi. Nahi adina **gazta** marratua gehitu, irabiatu urtu arte.



---

3.Ordurako, hasieran jarritako ura irakiten izango dugu. **Espagetiak** gehitu eta egosi. Denbora pasata, burruntzali bat egositako uraz bete, eta tomateen kazolara gehitu, nahasi. Espagetiak xukatu. Espagetiak tomateen kazolara gehitu eta ongi irabiatu. Plater batean zerbitzatu, nahi izanez gero, gazta gehiago gehitu.

