

ESPAGETIAK BARRENGORRI ETA GAZTAIN KREMA

written by Errezetak



Gaztainaren bilketa irailetik azarora bitartean egiten da, lurrera eroritako morkotsak bilduz eta zuhaitzak makil luzeekin astinduz. Jatorria Asian du, K.a.V mendean Greziara igaro zen, eta handik gainontzeko Europa osora. Oparitutako gaztainekin modu desberdin batean prestatzeko, honako errezeta bururatu zait. Mila esker Jabi eta Maria.

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Espageti
- 200gr Barrengorri
- 500gr Gaztaina
- 1 Tipulina
- 200ml Esne-gaina
- Gatza
- Olio
- 1 Katilu Barazki salda
- 2 Hosto ereinotz
- Ura

Denbora: 45 minutu.

Prestaketa:

1. **Tipulina** zuritu eta brunoisen zatitu. **Gaztainei** alde batean koska bat egin. Kazola batean sartu, urez bete, gatzez ondu eta 20-25 minutuz egosi.



2. **Barrengorriak** garbitu eta laminatu. Zartagin batean olioia gehitu, bero dagoenean tipulina gaineratu. 2 minutuz erregosi. Ondoren barrengorriak gehitu, multzoa irabiatu, erregosi barrengorriak bigundu arte, gorde.



3. **Gaztainak** zuritu, bero dauden bitartean, errazago zuritzen baitira. Irabiagailuko edalontzi batera gehitu barazki saldarekin batera eta txikitu. Lodia geratzen bata, salda edo ura gaineratu.



4. Kazola zapal batean, gaztaina krema, barrengorriak eta **esne-gaina** gehitu, su motelean multzoa irabiatu, elementu guztiak integratu arte. Kazola sakon batean, ura, **ereinotz** eta gatza gaineratu eta sutan jarri. Irakiten hasten denean, espagetiak gehitu, poltsan jartzen duen denboraz egosi. Denbora pasata, bi burruntzali egosteko uraz gaztaina krema dugun kazolara gehitu, irabiatu. Espagetiak xukatu eta zuzenean, gaztaina krema kazolara gaineratu,

ongi irabiatu. Zerbitzatu.

