

ESPAGETIAK KARBONARA SALTSAN

written by Errezetak



Karbonara Italiako saltsa herrikoia da, arrautzekin, gaztarekin, txerri haragi onduarekin eta piperbeltz beltzarekin egina. Bere jatorria ezezaguna da, baina Erroman XX. mendearen erdialdean asmatu zela uste da. Saltsaren izena italierazko “carbonaro” hitzetik erator daiteke, “ikatz-erregailua” esan nahi baitu. Jatorrian, plater horretaz gozatu ahal izan zuten ikatz-meatzariei erreferentzia eginez.

4 Perts.

Osagaiak:

- 400gr Spaghetti
- 200gr Hirugihar ondua
- 80gr Gazta
- 3 Goringo eta arrautza oso bat
- Piperbeltza
- Ura
- Gatza

Denbora: 40 minutu

Prestaketa:

1. **Hirugiharra** tira txikietan moztu eta zartagin batean gorritu, su oso motelean, apur bat kurruskari gera daitezen, gorde.



2. **Arrautzak** ontzi handi batean irabiatzen ditugu hagatxo batekin, **gazta** birrinduekin, **piperbeltz** ehotua eta hirugiharrek botatako koipea, krematsua izan arte.



3. Egosi **espagetiak** ur irakinetan gatzarekin, xukatu eta hirugiharra frijitutako zartaginera gehituko dugu arrautza, gazta eta piperbeltz kremarekin, etengabe mugituz. Nahastu ondoren, gehitu hirugiharra, eta beharrezkoa bada, espagetiak egosteko uraren koilarakada batzuk. Plater bakoitzean zerbitzatzeko unean, gazta birrindu gehiago eta piperbeltz gehiago gehitu daitezke.

