

ESPAGETIAK LABEAN KUIATXO SALTSAREKIN

written by Errezetak



Pasta labean, “pasta al forno” ere esaten zaio italieraz, eta Italiako sukaldaritzatradizio aberatsean du sustraia. Plater enblematiko honen jatorria Erdi Aroan dago, italiarrak beste osagai batzuekin pasta konbinatzen eta labean prestatzen hasi zirenean. Pasta labean eskuragarri dauden osagaiak ahalik eta gehien aprobetxatzeko eta plater suspergarri eta goxoak sortzeko modu herrikoia bihurtu zen. Labean egindako pastaren lehen erregistroetako bat Italiako historian XIII. mendekoa da, garai bateko sukaldaritzako eskuizkribuetan aipatzen dena. Errezeta hau etxekoen gozamina izango da, disfrutatu!

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Kuintxo
- 1 Tipula
- 1 Baratxuri alea
- 250gr Hirugiharra
- 400gr Espageti
- Gatza
- Piperbeltza
- 1 Koilarakada gurina
- Gurina
- 80gr Gazta marratua
- 30gr Arbendola xerratua
- Ura

Denbora: 35 minutu

Prestaketa:

1. **Kuiatxoak** garbitu. Erdetik zatitu, lehendabizi bere zabaleran eta ondoren bere luzeran. **Tipula** eta **baratxuri** alea zuritu eta brunoisen zatitu. **Hirugiharra** zatitu.



2. **Espagetiak** egosiko ditugun kazolari ura gehitu eta gatzez ondu, sutan jarri. Bitartean zartagin batean hirugiharra frijitu gorritu arte, gorde. Ondoren, hirugiharraren koipea kendu, bertan **gurina** gaineratu, urtzean baratxuria gehitu, "dantzan" hasten direnean, tipula, gatzez ondu eta multzoa erregosi. Tipula biguna jartzean, kuiatxoa gaineratu. Erregosi. Kuiatxoa bigun jartzean, hirugiharra gehitu, multzoa irabiatu. Ura irakiten hastean, espagetiak egosi behar den denbora, xukatu eta gorde.



3. Gurina erabiliz laberako aproposa den erretilu bat koipeztatu. Espagetiak gaineratu eta kuiatxo saltsarekin estali. Gazta marratua gainetik gehitu eta labea 180ºtan bero dagoela, labekatu eta multzoa gainerre. Arbendolak zartagin batean gorritu eta platera apaintzeko erabiliko dugu zerbitzatu baino lehen.

