

FUSILI ALFREDO SALTSAN OILASKOAREKIN CAJUN ERARA

written by Errezetak



Alfredo saltsa mundu guztian ezaguna da, goxoaz gain prestatzeko oso erreza. Istorio xelebrea bat dut saltsa honek.

Alfredo di Leliok Alfredo saltsa asmatu omen zuen 1914an, fettuccini gurinarenaldera bat bezala. Di Lelioren jatorrizko ekarpena fettucciniak jarri aurretik gurin kopurua bikoiztea izan zen. Gurin gehigarria honek di Lelioren emazte haurdunak platera hobeto digeri zezan jarriko omen zen.

Di Lelioren jatetxeko ohiko bezero batek gogoratzen du, Mary Pickford eta Douglas Fairbanks eztei-bidaian platerarekin maiteminduta geratu zirenean 1927an jatetxea ezaguna egin zela. Esker ona adierazteko, urrezko sardexka eta koilara bat oparitu zizkioten di Leliori, bien argazki batekin jatetxean bazkaltzen, eta Leliok bere lokalean zintzilikatu zuen argazkia. Pickfordek eta Fairbanksek plater bat prestatu zieten Hollywoodeko lagunei, eta laster egin zen ospetsu mundu osoan.

Osagaiak:

- 500gr Pasta (oraingoan espiralak erabili ditugu)
- 1 Koilarakada olio
- 1 Koilarakada gurina
- 2 Oilasko bular
- 2 Koilaratxo [cajun espezia](#)
- 2 Baratxuri aleak
- 1/4 Katilu ardo zuria
- 1 Katilu Esne-gaina
- 1/2 Katilu Gazta marratua

Prestaketa:

1.Lapiko bat urez bete eta irakiten hasten denean **pasta** gehitu, egosi fabrikatzaileak jarritako denboran.

2.Bitartean, kazola zapal batera **olioa** eta **gurina** gehitu. Su intentsitate erdian, gurina urtu. Oilaskoa (lehendabizi harakinak erditik zatitzea eskatu) cajun espeziekin hautsezatu. Oilaskoa kazolara gehitu eta gorritu 3-5 minutu alde bakoitzetik, gorde.



3.**Baratxuri aleak** zuritu eta brunoise eran zatitu. Kazolara gehitu eta geratu den olio eta gurinean frijitu. Baratxuriak dantzan hasten direnean, **ardoa** gaineratu eta hondoko zati erreak egurrezko koilara batekin atera.



4.**Esne-gaina** gaineratu, **gazta** eta cajun espeziaren azkeneko koilaratxoa, sukaldatu gazta desegin arte, saltsa pittin bat loditzeko, 3-5 minutuz. Oilasko bularrak zatitu.



5. Pasta egosia xukatu eta alfredo saltsarekin nahasi. Plater bakoitzean 100gr pasta gehitu eta honen gainean oilasko bular bat zatiturik gaineratuz zerbitzatu.

