

KUIATXOA SPAGHETTI-EKIN

written by Errezetak



Askotan plater bakarra jan ohi dugu larunbatean, erosketak, etxea garbitu, alaben txapelketaren bat izan ohi dugulako edo obe esanda genuelako. Plater erreza eta azkarra, eta kuitaxoa ahurretik prest izanez gero, spaghettiak egosteko denbora bakarrik beharko duzu.

4 Perts.

500gr Kuitaxoa

1 Tipula

1 Baratxuri alea

250gr Urdaiazpiko egosia

400gr Spaghetti

Gatza

Piperbeltza

1 Koilara gurina

80gr Gazta

Spaghettiak zuk egina nahi badituzu, [hona hemen errezeta bat](#).

Kuitaxoa garbitu eta laurdenetan zatitu. Ondoren mandolina batekin zatitu (ez baduzu labanarekin ahal duzun finena moztu).







Tipula eta baratxuria zuritu eta brunoisen zaitu, [urdaiazpikoa](#) laukietan zaitu.



Kazola bat urez bete eta irakiten hasten denean [spaghettiak](#) egosi behar den denbora, xukatu.

Kazola zapal bat sutan jarri eta gurina desegin, tipula eta baratxuria gehitu, gatzez ondu eta multzoa su motelean potxatu. Tipula gardena dagoenean, kuitxoa gehitu, suaren intentsitatea igo eta sukaldatu.



Kuiatxoa biguna dagoenean, urdiazpikoa gehitu eta egina egon arte sukaldatu. **Gazta** zatitu eta gainerik jarri eta desegiten hasten denean spaghettiak gehitu eta multzoa berotu.

Plater batean zerbitzatu.