

MAKARROIAK LABEAN (BOLOÑESA ERARA)

written by Errezetak



Makarroiak edo fusilliak prestatzeko beste modu bat, beti egiten dugun moduaren antzera baina labean bukatua, testura eta zapore ezberdinak ematen dizkio, frogatu!!!!

4 Perts.

Osagaiak:

- 400gr Makarroia
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 400gr Haragi txikitua
- 2 Koil. Olio
- 400gr Tomate frijitua
- 50gr Gazta
- Gatza
- Piperbeltza

Prestaketa:

1. Baratxuri eta tipulak zuritu, brunoise eran zatitu. Zartagin batera olio gehitu eta bero dagoenean tipula eta baratxuria gehitu, gatzez ondu, su motelean multzoa potxatu.



2.Labea berotzen hasi, 200º tan

3.Beste kazola batean ura gehitu eta irakiten hasten denean [fusilli pasta](#) gehitu eta egosi. Egosiak daudenean, hoztu.



4.Behin tipula zeharrargi dagoela suaren intentsitatea igo eta haragi txikitua gehitu. [Gatz](#) eta [piperbeltzaz](#) ondu eta frijitu. Haragia egin dagoenean, tomatea gaineratu eta 5 minutuz egosi.



5. Ondoren fusilliak gehitu eta ongi nahastu. Labeko erretilu batean, fusilliak ongi sakabanatu eta gainetik gazta jarri, marratua edo xafletan izan daiteke, dena den, ongi sakabanatua egon behar da.



6. Labean sartu eta 200ºtan 20-25 minutuz labekatu. Erretilu berebean zerbitzatu.

