

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.

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



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

Labea berotzen hasi, 200º tan



Beste kazola batean ura gehitu eta irakiten hasten denean **fusilli pasta** gehitu eta egosi. Egosiak daudenean, hoztu.



Behin tipula zeharrargi dagoela suaren intentsitatea igo eta haragi txikitua gehitu. **Gatz** eta **piperbeltzaz** ondu eta frijitu.



Haragia egina dagoenean, tomatea gaineratu eta 5 minutuz egosi.



Ondoren fusilliak gehitu eta ongi nahastu.



Labeko erretilu batean, fusilliak ongi sakabanatu eta gaineratik gazta jarri, marratua edo xafletan izan daiteke, dena den, ongi sakabanatua egon behar da.



Labean sartu eta 200^otan 20-25 minutuz labekatu.



Erretilu bereberan zerbitzatu.