

# OILASKO BULARRA ALL 'ARRABBIATAN (MINA)

written by Errezetak



All'arrabbiata Italiako gastronomiaren salda ospetsu bat da, normalean makarroien osagarria delarik. Oilasko bularrekin egitea bururatu zitzaidan eta egia esan, primeran doakio.

## Osagaiak:

4 Perts.  
2 Oilasko bular  
2 Piper berdea  
2 Baratxuri ale  
3 Kaiena  
150gr Tomate birrindua  
600gr Tomate zuritua eta hazirik gabe  
200ml Ardo zuri  
Tabasko kolpe batzuk  
Piperbeltz  
Gatza  
Olloa (Arroniz motakoa bada, obe)

## Prestaketa:

1. [Bularrak](#) xerra loditan moztu, oliontaturiko zartagin batean frijitu gorritu arte, gorde.



2. Baratxuriak xerratan eta kaienak , lehengo zartagin berberean ([olio](#) pittin bat gehitu behar baduzu), frijitu eta baratxuriak ‘dantzan’ hasten direnean piperrak laukitan zatiturik gehitu.



3. Piperrak eginak daudenean tomate naturala laukitan zatiturik gehitu. Pare bat minututara [ardo zuria](#) gehitu eta 10 minutuz egosi (alkohola lurrundu arte).



---

4. Momentu honetan tomate birrindua gaineratu eta tabasko kolpeak (nahi adina).



---

5. Bost minutuz egosi eta bularrak gaineratuz bost minutuz gehiagoz egosi. Platerean zerbitzatu.

