

OILASKO BULARRA ALL'ARRABBIATAN (MINA)

written by Errezetak



All'arrabbiata Italiako gastronomiaren salda ospetsu bat da, normalean makarroiaren 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
Olio (Arroniz motakoa bada, obe)

Prestaketa:

1. **Bularrak** xerra loditan moztu, olioztaturiko 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.

