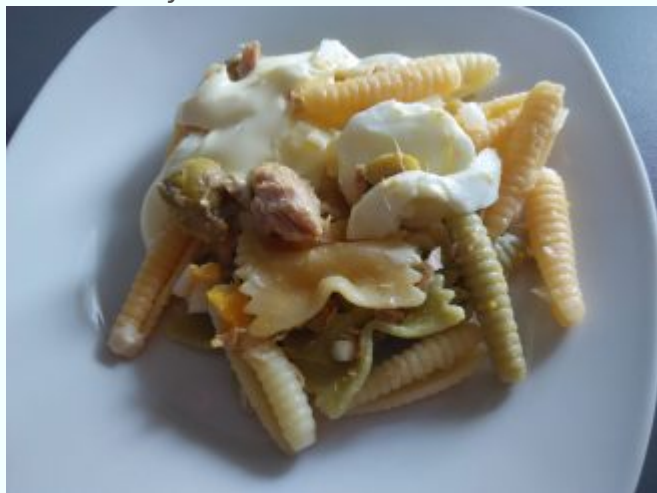


PASTA ENTSALADA

written by Errezetak



Udako egunetan izugarrizko beroa egiten duenean, jaki freskoak gogoz jaten dira. Hona errezeta erreza eta ordu erdian prestatzen dena.

Osagaiak:

6 Perts.

- 400gr Pasta
- 2 Tipulina
- 1 Azenario
- 4 Arrautza
- 160gr Hegaluze
- 150gr Oliba
- Mahonesa
- Condado de Almuza olio
- Ozpina
- Gatza

Prestaketa:

1. Ureztatutako kazola batean irakiten hasten denean **arrautzak** gehitu eta berriro irakiten hasten denetik 9 minutuz egosi, ur hotzarekin hoztu eta gorde. 1L ur 100gr **pasta** bakoitzeko lapikoa urez bete. Gatzez ondu eta irakiten hasten denean pasta gehitu, egosi "al dente" egon arte eta hoztu, gorde.



2. **Tipulinak** fin-fina brunoise eran moztu. **Olibak** lau zatitan moztu eta hegaluzeari latak dakarren olio edo ura ongi kendu. Arrautza egosiak zm erdiko xafletan moztu. **Azenarioa** zuritu eta 0.5zm tako kubotan zatitu.



3. Katilu batean azenarioa, **hegaluzea**, olibak, tipula eta pasta gehitu.



4. Hozkailuan sartu jan arte. Hozkailutik atera gatz, ozpin eta [Condado de Almuza](#) olioarekin edo maionesarekin ondu.

