

PASTA FRESKO BETEA KARBONARA SALTSAN

written by Errezetak



Alabak izugarri gustuko duten platera, erreza eta 40 minututan prestatu dezakezuna.

Osagaiak:

6 Perts.

3 kutxa Pasta fresko betea
Haragiz betea
Gaztaz betea
Ziazerbaz betea

10 Xafla hirugihar ketua

2 Gaztatxo

500ml Esne-gain likidoa

Gazta urratua

1 Tipula

Piperbeltza

Ardo zuria

Olioa

Prestaketa:



Pasta freskoa egosteko, lapiko bati 3L ur gehitu. Gatza eta oiloa erantsiz sutara. Irakiten hasten denean pasta gehituz 4 eta 6 min itxarongo dugu (pasta al-dente dugun arte), gorde.



Lapiko baxu batean oiloa bero dugunean tipula txikitua gehitu (gatza pittin bat erantsiz, tipulak daukan ura aterako du, horrela obe egosiz). Tipula potxatu ondoren hirugiharra zatitu eta erantsi.



Tipula potxatu ondoren hirugiharra zatitu eta erantsi. Multzoa egina dagoenean ardo zuria gehitu eta 10 min. egosi (alkohola 10min behar ditu lurruntzeko).



Esne-gaina erantsi eta, piperbeltza nahi adina gehitu ondoren 5 minutuz egosi. Pasta gehitu, ongi nahastu eta gazta urratua erantsi.

