

PASTA LUMACOMI HARAGIAREKIN

written by Errezetak



Normalean ez naiz supermerkatu handienetara joaten, auzoan erosketak egitea gustuko bai dut. Ala ere, noizbait supermerkatu hauek dauden merkatal guneetara joaten naizenean gauza arraro edo bitxiren bat erosi ohi dut, egun artan erosi nituen barraskilo erraldoi ohiekin errezeta hau prestatu nuen.

Osagaiak 4 perst.

400gr Pasta Lumaconi edo barraskilo erraldoiak.

400gr Haragi txikitua

1 Piper gorria

1/2 Kuiatxo

1 Tipula

300gr Tomate birrindua

2 Baratxuri Ale

Olio

Gatza

1/2L Esnea

3 Koilara irina

Piperbeltza

200gr Gazta

Prestaketa:



Kazola batean ura gehitu eta irakiten hasten denean pasta gaineratu. Behar den denbora egosi, egina dagoenean, gorde.



Tipula eta baratxuriak zuritu, piperra eta kuiatxoa ongi garbiturik, brunoisen zatitu. Kazola zapal batean olio gehitu eta bero dagoenean baratxuria eta tipula, gatzez ondu. Handik minutu batera piperrak eta 4 minutuz potxatu su motelean. Suaren intentsitatea igo eta haragia gehitu, gatz eta piperbeltzaz ondu, haragia egin egon arte (kolorea aldatzen duenean) egin. Tomate birrindua gaineratu eta 5 minutuz sukaldatu. Denbora pasa denean, frogatu eta beharrezkoa bada, gatza gehitu.



Behin [pasta](#) eta haragia hotza dagoenean, koilaratxo batekin, barraskiloak bete, labean sartzeko erretilu batean uzten joango gara.



Zartagin bat sutan jarri eta bero dagoenean **gurina** desegin, hondoren **irina** bota eta tresna batekin multzoa nahastu, irabiatu irina pittin bat txigortu arte, ondoren esnea gaineratu eta irabiatu, **esnea** loditu arte.



Behin **bexame**la egina dugula (gehiago loditzen ez denean), barraskiloak ditugun erretilura gehitu.

Gazta gaineretik jarri eta labea bero dugula 200ºtan, gainerre modua hautatu eta 15-20 minutuz eduki.



Erretilu berberean zerbitzatu.