

PASTA OREA

written by Errezetak



Pasta errezeta asko egiten ditugu baina alako beldurra nuen orea egiteko, 0lentzerok ekarritako makinari egurra ematen hasi ginen konfinamendu egunetan.

Osagaiak:

400gr Gari irin zuria

4 Arrautza M

Prestaketa:



Aldendu 50gr irin, gero [orea-ra](#) poliki-poliki gehitzean joango gara behar duen heinean. Beste irin guztia bahetu bol baten gainean.

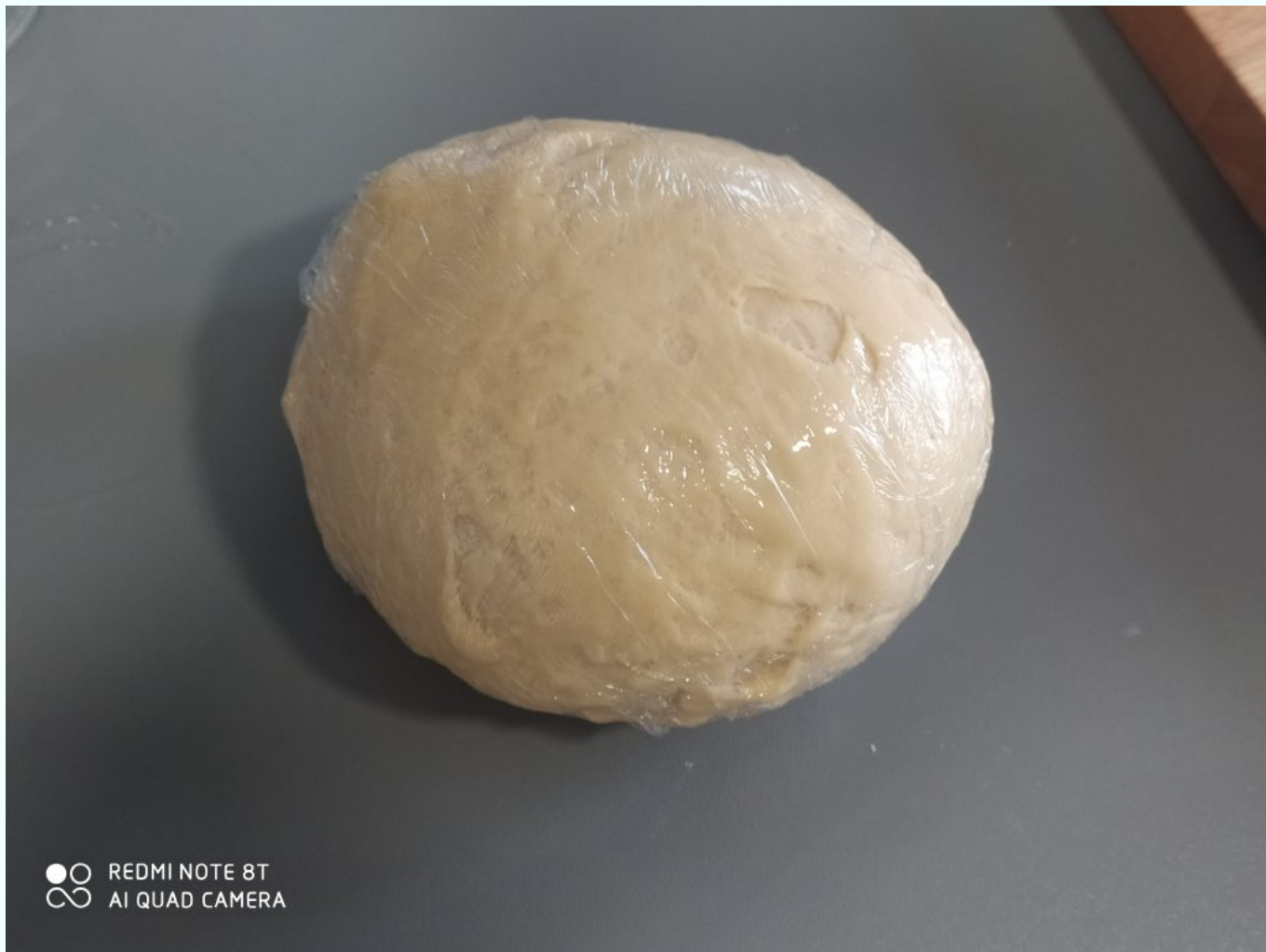


Erdian zulo bat egin eta bertan [arrautzak](#) irabiatuak gehitu, bai sardexka edo oratzaile batekin irina gehitu poliki-poliki.





Eskuekin oratzen hasi, osagai guztiak ongi nahasteko. Eskuak eta lan mahaia ongi garbitu. Berriro oratu, lehen baztertu dugun irina gehituz, oreak eskatzen duen heinean. Garrantzi handia du eskuekin oreka luzatzea eskuazpiarekin, gutxienez 10 minutuz landu.



Orea elastikoa eta homogeneoa dugunean, film garden batekin estali eta jalki 30 minutuz.

Makina bidez luzatu:



Masa zati bat hartu, bestea estalita gorde, eta eskuarekin zapaldu, irinetik pasa eta gero makinatik (arrabola zabalena duen zenbakiarekin hasiko gara) pasa, orea itsaskorra badago irina gehitu.



Arrabolaren zenbakia aldatu gero eta itxiagoa jarriz, horrela ibiliko gara nahi dugun lodiera eduki arte (nik [spaghetti](#)-entzako 4, tallarinak 5 eta ravioliak 6-7).



Orea moztu nahi izandako eran eta zintzilik edo mahai batean bata bestea ukitu gabe eduki, gutxienez 20 minutuz lehortu arte.

Eskuz egindako luzaketa eta moztea:

Modu hau mantsoago eta neketsuagoa da. Irinez igurtzi lan mahaia eta arrabolaz zabaldu orea, nahi duzun lodiera aurkitu arte. Ondoren orea moztu labana batekin.