

PASTA PATATA KREMA, GAZTA ETA SALTIXAREKIN

written by Errezetak



Pasta gari-irinez, urez eta batzuetan arrautzez egindako elikagaia da, eta antzinatek kontsumitu izan da. Herrialde askok pastaren asmatzaileak izatea eskatzen duten arren, ebidentzia historikoak iradokitzen du bere jatorria Europan dagoela. Erregistro historikoen arabera, greziarrak eta erromatarrak izan ziren Europan pasta kontsumitzen lehenak. Greziarrek gari-irinez eta urez egiten zuten masa bat, gero ur irakinetan prestatzen zutena. Bestalde, erromatarrek pasta egiteko teknika aurreratuagoa garatu zuten, arrabolak erabiliz masa lautzeko eta hainbat modutan ebakitzeko. Dena den, honako errezeta hau italiatik zuzenean datorkigu, frogatu eta gozatu!!

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Pasta
- 1/2 Tipula
- 1 Patata
- Olio
- 250ml Esne-gaina
- 150gr Gazta marratua
- 3 Saltxitxa

Prestaketa:

1. **Tipula** eta **patata** zuritu. Patata garbitu eta bai patata bai tipula kubotan

zatitu. Zartagin batean **olioarekin** jarri eta 6 minutuz egosi. Ondoren irabiagailu bat erabiliz likidotu, ur pittin bat erabiliz.



2.Kazola batean **esne-gaina** berotu, behin tenperatura hartzean, **gazta** gehitu eta urtu arte irabiatu, gorde. **Saltxitxei** tripakia kendu, zartagin bati olio gaineratu eta bero dagoenean saltxitxak gehitu, frijitu urre kolore artu arte, aldentu.



3.Kazola bat urez bete, gatzez ondu. Irakiten hasten denean **pasta** gaineratu eta behar den denboraz egosi. Denbora pasata, pasta xukatu, gorde. Zartagin batean, patata krema, esne-gaina eta pasta gehitu, irabiatu, ondoren saltxitxak gaineratu eta multzo guztia ongi irabiatu, zerbitzatu.

