

PISTO

written by Errezetak



Pistoa, kuiatxoa nagusi bezala duen errezeta bikaina. Ordu bat baino gutxiagoan egiten dena (3/4), Ez da gauza askorik zikintzen eta egosten poliki-poliki utz dezakezu etxeko lanak egiten dituzunean.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Kuiatxo
- 500gr Tomate eldu
- 2 Piper berdeak
- 2 Baratxuri ale
- 1 Piper gorri
- 300gr Tomate birrindua
- Gatza
- Olio

Denbora: 45 minutu.

Prestaketa:

1. Baratxuri aleak zuritu eta xafletan moztu. Piperrak garbitu, haziak kendu eta 2x2cm tako laukietan moztu. Tipula zuritu eta brunoisen zatitu. Kazola zapal batera olio gehitu eta ondoren baratxuri xaflak gaineratu, "dantzan" hasten diren tipula gehitu, gatzez ondu, eta segituan piperrak gehitu,

multzoa erregosi.



2.2 minutuetara **kuiatxoa** (garbirik eta 2x2zm tako laukietan zatiturik) gehitu. Andik 5 minutuetara tomatea azal eta hazirik gabe gaineratu, egosi. 5 Minutu pasa direnean **tomate** birrindua gehitu. 30 minutuz edo kuiatxoa egina egon arte egosi. Platerrean zerbitzatu.

