

PASTA OREA

written by Errezetak



Etxean pasta freskoa egitea erraza da. Arrabol bat besterik ez du behar luzatzeko, eta labana bat mozteko. Pertsonalizatu dezakezu, zapore handiagoa du eta testura hobea, eta lorpen-sentsazioa sortzen du, denbora luzean kenduko ez zaizuna.

4 Perts.

Osagaiak:

- 4 Arrautza
- 400gr Gari irina
- 1/2 Koilaratxo gatza
- 1 Koilarakada olio

Denbora: 30 minutu.

Prestaketa:

Ontzi batean, nahastu irina eta gatza eta egin zulo bat erdian. Jarraian, nahastu sardexka batekin lehenik irabiatutako arrautzak eta gero olio. Sartu irina ontziaren ertzetatik beherantz.



Landu masa gutxienez 10 minutuz, hasieran sukaldeko robotarekin, eskuekin zuzenean robota ez edukiz gero, eta, azkenik, eskuekin. Azkenean masa distiratsu eta elastikoa izan behar du. Gehitu ur pixka bat lehorregi geratu bada.



Bestela, oraindik itsatsita badago, gehitu irin pixka bat gehiago. Ondoren, egin bola bat masarekin eta utzi bi orduz pausatzen. Hautseztatu irinarekin zurezko ohol bat edo lan-gainazal bat, banatu masa 4 zatitan eta zabaldu lodiera bereko piezak osatuz. Gero, moztu itzazu nahi duzun forma emateko. Orea egosi aurretik, utzi lehortzen.