

SPAGHETTI TOMATEREKIN (NIRE ERARA)

written by Errezetak



Betiko spaghettiak tomaterekin, edo gutxienez, nire etxean betidanik jan ditugunak

Osagaiak

6 Perts.
6 Solomo xerra
250gr Aragi txikitua
2 Urdaiazpiko xerra (nahiko lodiak)
75gr Lukainka
Erramua hosto 1
Tipula 1
500gr Spaghetti
3 Baratxuri
500gr Tomate frijitua
Esnea
Olioia
Gatza

Prestaketa:



Baratxuriak xaflatan zatitu eta tipula txikitu. Lapiko zapala olioztatu ondoren baratxuriak frijitu.



Dantzan hasten direnean tipula potxatu. Solomo xerrak, txorizoa eta urdaiazpikoa zati txikietan zatitu.



Tipula potxatu ondoren lehendabizi solomoa gehitu eta ondoren, segida onetan, osagaiak egiten diren eñean; aragi txikitua, urdaiazpikoa eta lukainka.



Multzoa egina dagoenean tomatea eta esne pittin bat gehitu. 10 Minutuz egosi.



Bitartean, lapiko batean 3L ur gatza, olio eta erramua gaineratu ondoren sutara, irakiten hasten denean spaghettiak sartu (spaghettiak sartzean lapikoa ez estali) eta 8 minutuz egosi. Egostean xukadera ura kendu eta segituan haragia daukagun lapikora erantsi edo banaka zerbitzatu.