

SPAGHETTINI HARAGI BOLEN SALDAREKIN (MINA ERREZETA)

written by Errezetak



Beti gustukoa izan dut Italiako gastronomia, baina batez ere spaghetiniak eta rissotoa. Gero eta gehiago ausartzen naiz errezeta hauekin eta egia esan ez dute ausardia handirik behar. Errezeta errazak eta normalean etxean erabiltzen ditugun osagaiekin egiten direnak. Hona hemen errezeta erraza, baina alde batean sardexka dugula bestean garagardoa eduki beharrekoa da.

Osagaiak:

4 Perts (45min)

- 2 Baratxuri ale
- 2 Koilarakada Olio
- 2 tipula
- 2 Cayenne
- 800gr Tomate birrindua
- Gatza
- Piperbeltza
- Pipermin mina
- 200gr Bildots haragi txikitua
- 200gr Txerri haragi txikitua
- 2 Arrautza (xl neurrikoa baduzu 1)
- 2 Koilarakada ogi birrindua

- 400gr Spaghetini
- Ilar ontzi txiki bat
- 100gr Ardi gazta

Prestaketa:

1. Baratxuriak eta tipulak brunoisen zatitu. [Condado de Almuza](#) olioztaturiko kazola zapal batean baratxuriak eta cayena gehitu, “dantzan” hasten direnean tipula gaineratu, gatzez ondu eta potxatu arte eduki.



2. Tomatea, pipermin mina eta piperbeltza gehituz 10 minutuz egosi, gorde.



3. Bi motatako haragiak nahastu. Arrautza eta ogi birrinduarekin oratu eta gatza eta pipermin minarekin ondu.



4. Haragizko orearekin bola txikiak egin eta tomatearen kazolara gehituz 10 minutuz egosi (momentu honetan ilarrak gaineratu). Spaghetiniak egosi ureztatutako kazola batean.



5. Plater batean spaghetiniak jarri ganean haragi bolen salda eta gaineratik gazta birrindurik zerbitzatu.

