

TAGLIATELLEAK IZOKIN ETA CHERRY TOMATEA

written by Errezetak



Errezeta azkarra eta zaporetsua, etxean askotan egiten duguna baina oraindik blogean igo barik.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Tipulina
- 2 Baratxuri alea
- 200gr Cherry tomateak
- Albaka
- 200ml Esne-gaina
- 700gr Izokina
- 100ml Ardo zuria
- 500gr Tagliatelle freskoa
- Oliao
- Gatza

Denbora: 40 minutu.

Prestaketa:

1. Kazola bat sutan jarri **tagliatelleak** egosteko behar duten urarekin. Bitartean, **tipulina** eta **baratxuriak** brunoise eran zatitu. **Izokina** ahoan sartzeko kuboetan zatitu. Kazola zapal bati **olioa** gehitu eta bero dagoenean, izokina frijitu gorritu arte. Gorde.



2.Kazola berberean, baratxuria eta tipula erregosi. Cherrryak erditik zatitu. Tipula biguna dagoenean, [Cherrryak](#) gehitu, erregosi.



3.Ondoren [ardo zuria](#) gehitu eta 5 minutuz kozinatu. Ondoren [esne-gaina](#) gaineratu eta 4 minutuz egosi. Momentu honetarako, urez dugun kazola irakiten hasita egongo da. Gatzez ondu eta tagliatelleak gehitu, egosi fabrikatzaileak jarritako denboran.



4.Izokina kazolara gehitu eta nahi adina albaka. Tagliatelleak egosiak daudenean, egosteko uraren bi burruntzali izokin kazolara gehitu, eta

tagliatelleak xukatu. Tagliatelleak kazolara gehitu, irabiatu integratu arte eta zerbitzatu.

