

TORTIGLIONI GAZTA ETA INTXAURREKIN

written by Errezetak



Astero etxean pasta dugu, normalean ostiralean. Orain dela gutxi prestatutako errezeta hementxe duzue...

Osagaiak:

4 Perts.

- 500gr Tortiglioni
- 2 Tipula txiki
- 400ml Esne-gaina
- 400gr Gazta urdina
- 160gr Intxaur oskolik gabe
- 100gr Behi gazta
- 400gr Gurina
- 2 Erramu hosto
- Gatza
- Ura
- Olio

Prestaketa:

1. Kazola zapal bat sutan jarri eta gurina gehitu. **Tipula** zuritu eta marratu. **Gurina** urtzean, tipula gaineratu eta kolorea aldatu arte su motelean sukaldatu.



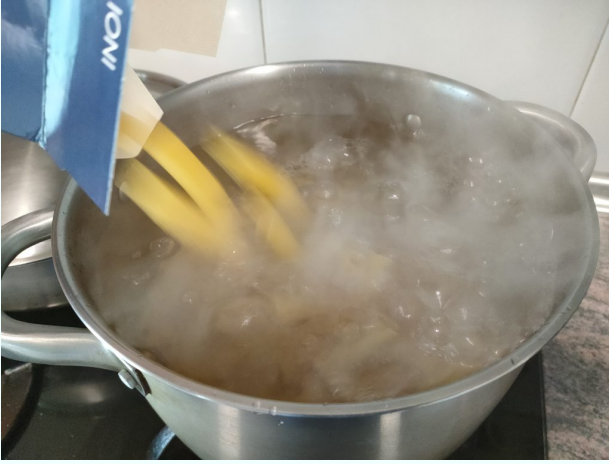
2.Kolorea aldatzean, **gatza** gehitu, irabiatu eta ondoren **esne-gaina** gaineratu. Ongi irabiatu. Suaren intentsitatea igo eta **gazta urdina** gehitu.



3.Gazta urdina desagitean, **intxaur** zatiak gaineratu, irabiatu eta sutik alden du, gorde.



4.Kazola batean ura, **erramu** hostoa eta gatza gehitu, sutan jarri eta irakiten hasten denean tortiglioniak gaineratu eta behar den denboraz egosi.



5. Tortiglioniak xukatu eta beste kazolako multzorekin nahastu. Behi **gazta** eta **piperbeltzaz** hautseztatuz zerbitzatu.

