



KALABAZA PLANTXAN, GAZTA PARMESANO-AREKIN ETA ALMENDRAZKO OZPIN OLIOAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
200 gr kalabaza, xerratuta
80 gr gazta parmesano
50 gr ziazerba
40 gr almendra erre
10 ml Modena-ozpin
30 ml oliba-olio birjina

ELABORAZIOA

Kalabaza-xerrak zartaginean markatuko ditugu, oso su motelean, 15 minutuz.

Ozpin-olioa egiteko, almendra xehatuko dugu, eta horren erdia olioarekin eta Modena-ozpinarekin nahastuko dugu.

Ziazerbak su bizian salteatuko ditugu almendra xehatuen beste erdiarekin.

Kalabaza platerean jarriko dugu, eta gainean ziazerbak.

Gazta parmesano birrinduarekin estaliko dugu. Ozpin-olioarekin onduko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
45'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
9/10