



ARROZ ENTZALADA "PESTO" SALTSAREKIN

”

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

100 gr Arroz

20 hosto Albaka

20 Cherry tomate

30 gr Pinazi

40 gr Parmesano gazta

40 ml oliba-Olio birjin estra

PRESTAKETA

Ura irakiten jarri, arroza sartu, eta 11 minutuz egosi-ko dugu. Ondoren, oso ur hotzetatik pasako dugu. Gerorako utziko dugu.

Pinaziak zartagin batean pixka bat erreko ditugu. Albaka-hostoak txikitu eta olioarekin nahastu (albaka-hosto batzuk apaintzeko utziko ditugu). Tomateak lau zatitan moztuko ditugu. Parmesano gaztaren xaflak egingo ditugu azal-kentzekoarekin.

Arroza onduko dugu gatz pixka batekin eta albaka-olioarekin. Tomatea, gazta eta pinaziak gehituko ditugu. Gorde ditugun albaka-hostoekin apainduko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
4/10



OSASUNGARRIA
9/10