



FIDEOAK TXIBIA KURRUSKARIEKIN

OSAGAIK

(4 lagunentzat)
220 gr GALLO aingeru-adats fideo
250 gr txibia
1,5 l ANETO arrain-salda
1 tomate
3 atal baratxuri
1 koilarakada GALLO irin
1 koilarakada URZANTE oliba-olio birjina estra
1 koilarakada AÑANA GATZ MINERAL

ELABORAZIOA

Txibiak uztaitan moztu eta gerorako utziko ditugu.

Arrain-salda kazo batean irakiten jarriko dugu.

Zartagin batean olio pixka bat eta baratxuri-atalak jarri eta sueztituko ditugu. Fideoak gehitu eta txigortuko ditugu.

Tomate birrindua eta, ondoren, salda gehituko ditugu. 10 minutuz su motelean egosten utziko ditugu.

Gainerako txibia irineztatu eta olio bero ugaritan frijituko ditugu.

Fideoak platerrean ipini eta txibia-zati kurruskari batzuk jarriko ditugu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
8/10