



TAGLIATELLE ZINTAK ETA BARAZKIAK ARRAUTZA GORRINGOAREKIN

OSAGIAK

(4 lagunentzat)
350 gr RANA tagliatelle fresko
1 azenario
150 gr perretxiko
100 gr brokoli
2 arrautza-gorringo
1 koilarakada TRUJAL ALMAZARA
TUDELA oliba-olio birjina estra
1 koilarakada AÑANA GATZ MINERAL
1 koilarakada DUCROS piperbeltz beltz

ELABORAZIOA

Brokolia sortatan bereizi eta ur bero ugaritan galdarraztatuko dugu. Ondoren, ur hotzetan sartuko dugu.

Azenarioa zuritu eta juliana erara moztuko dugu. Zartagin batean sueztituko dugu barrengorriekin batera. Brokolia gehitu eta sueztitzen jarraituko dugu.

Tagliatelleak egosiko ditugu ur bero ugaritan eta gatzarekin bizpahiru minutuz. Egosi ondoren, xukatu egingo ditugu.

Barazkiak gehitu eta dena nahasiko dugu. Azkenik, arrautza-gorringoak ipini eta norberaren gustura gatzpipertuko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
20'



ZAILTASUNA
3/10



OSASUNGARRIA
8/10