



ZAINZURI-ZINTAK KARBONARA ERARA ILARREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
8 Zainzuri fresko
100 g Ilar
100 ml Esne-gain
25 g Hirugihar
Arrautza-gorringo 1
25 g Gazta parmesano

PRESTATZEA

Zainzuriak zurituko ditugu zuritzeko makinarekin. Horrekin egingo ditu enbor-zintak eta tagliatelle forma emanaz moztuko ditugu. Sobera geratutako zatiak karbonara egiteko gordeko ditugu eta zintak uretan gordeko ditugu.

Karbonara prestatzeko:

Zainzuri zatiak oso su baxuan egosiko ditugu esne-gainarekin 10 minutuz. Irabiagailuarekin txikitu eta iragazi egingo dugu. Gorde.

Ilarrak gatz-uretan egosiko ditugu 15 minutuz. Xukatu eta gorde egingo dugu.

Hirugiharra sueztituko dugu eta ilar txikiak eta esne-gaina gehituko ditugu. Minutu batez egosten utziko ditugu. Sutatik kendu eta arrautza-gorringoa eta gazta gehituko ditugu loditu arte.

Nahasketa plater sakon baten erdian ipiniko dugu. Zainzuri-zintak su bizian salteatuko ditugu eta karbonara-saltsa ilarrekin estaliz ipiniko ditugu.



PREZIOA
BAXUA



DENBORA
40'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
9/10