

Gaur:

27

BESTE SALTSAK

Espagetiak

Danok jakingo duzue espagetiak zer diren. Badakizue Marco Polok Txinatik ekarri zituela eta Italian nahiko famatuak direla.

Espagetiak ondo prestatzen dakien etxeakoandre(edo etxeako gizon ere) asko egongo da zuen artean. Baina era berean espagetiak inoiz jarri ez dituen norbait egon daiteke. Hauentzat eta beste guztientzat hemen dijoa espagetiak azkar eta goxuak egiteko errezeta bat:

6 lagunentzat espagetiak egiteko behar direnak:

500 gramu espageti, baratxuria, gatza, olioa eta zeuk gustokoena duzun tomate saltsa(Kilo bat).

Espagetiak urez betetako kazuela batean egosten jarri gatz piska batekin. 8 edo 10 minutu igaro ondoren, espagetiak koladore batetik pasa ur hotzarekin bustiaz. Dauden bezela bazter batean utzi eta zartai haundi batean(Kazuela berdinean nahi bada) olio berotzen jarri surretik txiki txiki egin duzun baratxuriarekin. Hau mugitzen hasten denean espagetiak zartaira bota eta han bueltaka ibili baratxuriak kolore polita hartzen duen arte.

Egin duzun honi askok "angulas de pobre" deitzen diote. (horrela jan nahi badituzu oso goxuak gelditzen dira). Tomatea berotu eta gero espagetiarekin nahastu. Tomateak kriston zapora ona emango die. Honela espagetiak jateko prest daude.

Guzti hau 20 minututan egin duzu eta zure gizonak(edo emazteak), semeek, lehengusu, lagunek eta beste ahaideek gustora jango dute.

Gainera, espagetiak jatea "arte" bat da. Tenedorearekin jaten ikastea, nahi baduzu, txinok bezala(Palilloekin alegia) jaten hasi zintezke. Baina honela, espagetiak jaten egiten baino denbora gehiago igaro beharko duzu.

