

Participante: Amaya Indave Navarlaraz

Tagliatelle txinatar erara jengibrekin

Lehenik eta behin, barazkiak moztu behar dira, xehetu gabe. Tipula, piperra eta azenarioa zati luzetan. Txanpinoiak ere ebaki eta prest utzi. Bitartean, ura berotu eta irakiten jartzen denean, tagliatelle pasta bota. Sei-zazpi minututan egingo da. Egin ostean, ur guztia kendu eta zain utzi. Wok edo zartagi handi batean olio txorrot handia bota eta su intentsitate handian, bota osagai guztiak aldi berean, eta erre daitezkeenez, etengabe eman buelta, 3-4 minutuz. Eginda denean, jengibre bota, eta xehetutako pipermin apur bat. Jarraian, txorrotada bat soja saltsa eta nahastu dena. Azkenik, gehitu pasta, eta berriro ondo nahastu dena. Eta kito... plateratu eta jaki on eta erraz bat denon eskura.



