

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SPAGHETTI AL TONNO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 bleki 6-7 ons di tuna, gedrain</li><li>• 1 lb di bo spaghetti favorito</li><li>• 3 cup sauce di tomati</li><li>• ½ cup di biña blanco, algo decente</li><li>• 2 cuch di azeta olijfi</li><li>• 3 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 tlp scama di chili of pica cora</li><li>• 1 tlp di pasta anchovy (e secreto!)</li><li>• 1 tlp di sucu pa balansa e acidez</li><li>• 2 cuch di alcapara</li><li>• ½ cup di parsley, ge chop grof</li><li>• 3-4 cuch di keeshi Parmesan</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasta
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Sauté e alcaparanan.</b> Keinta e azeta den un planchi grandi, sauté e alcaparanan pa 5 minuut pa saka e salo for di nan y duna smak na e azeta.</li><li><b>2. Combina e biña, anchovy y e konoflok.</b> Awor, agrega e anchovy y e konoflok y sauté lihe pa 1 minuut. Agrega e biña, sucu y chili y sudder pa 5 minuut pa cushina e alcohol y pa e reduci un poco.</li><li><b>3. Sudder e sauce di spaghetti.</b> Despues, agrega e tuna y kibr'e den pidanan chikito pa e casi dispase. Agrega e sauce di tomati. Pone un cucharon di e awa cu bo tin ta herbe pa e spaghetti y lag'e sudder pa 10 minuut. E sauce mester keda un poco diki.</li><li><b>4. Agrega parsley na e sauce.</b> Pone awor mita di e parsley. Laga sudder pa 10 minuut, net locual ta tuma pa prepara bo pasta.</li><li><b>5. Cushina e pasta.</b> Awor, e secreto di e pasta ta cu nos ta bay lag'e 1 pa 2 minuut menos cu e instruccionnan ta bisa ariba e paki, pasobra nos kier pa e caba di cushina cu e sauce. Despues cu bo a caba di drain e pasta (no haw'e si), bo ta bolbe pone den e weya y basha ariba e sauce di tuna cayente. Dal un mezcla.</li><li><b>6. Agrega keeshi Parmesan.</b> Awor ta agrega e resto di parsley y e keeshi Parmesan. E secreto ta aki: tap'e y lag'e sosega pa 5 minuut y e cayente di e sauce y e pasta lo continua cushina pa bo haya un perfecto spaghetti al tonno.</li></ol>	