

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SPAGHETTI BOLOGNESE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb carni mula sin vet• ½ lb carni porco mula• ½ cuch azeta olijfi• 6 slice smoked bacon, gechop• 1 siboyo, gechop chiki-chikito• 2 carot, na blokki chiki-chikito• 3 teenchi konoflok, chiki-chikito• 2 taki selder, na blokki chiki-chikito• 400 gr tomati kibra (crush) den bleki• 200 gr tomati purée• 120 ml biña cora• 1 tlp oregano (2 tlp fresco)• 1 cuch bacilicum, gechop grof• 2 cuch parsley, gechop grof• salo y peper na smak• 500 gr spaghetti• 1 cuch azeta olijfi• 25 gr keeshi parmesan, raspa	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4-5 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350°F (180°C).2. Pone un weya mediano ariba un candela halto y agrega e azeta y e bacon. Drei e bon c'un cuchara di palo. Ora cu e vet a smelt cumenza agrega e carni poco-poco. Cada bez bo ta drei e bon. Ora tur e carni ta kla, lag'e cushina un par di minuut.3. Sigi cu e carni porco y haci mescos cu esun prome. Laga nan tambe cushina un par di minuut despues.4. Agrega awor di siboyo, carot, selder y konoflok. Combina nan bon den otro y lag'e cushina pa un par di minuut mientras bo ta keda drei'e. Agrega e tomati purée, mix nan bon. Despues di un par di minuut basha e biña aden y cushina te ora e biña evapora. Drei e tomati kibra aden y paga e candela. Sasona cu oregano, basilicum, salo y peper y dal su ultimo drei. Awor e ta kla pa bay forno.5. Pon'e den forno pa ± 1 - 1:30 ora. Ta importante pa bo keda drei'e de bez en cuando y si bo ripara cu e ta seca pone un par di cuchara di awa aden.6. 20 Minuut prome cu e sauce caba di cushina pone un weya cu awa y salo herbe y agrega e spaghetti. Agrega 1 cuch di azeta di olijfi aden y lag'e cumenza herbe atrobe. Sigi e instruccionnan ariba e paki.7. Saka e weya for di e forno ora cu mayoria di e likido a absorva.8. Drain y hawa e pasta. Pa evita cu e pasta ta pega bo por pone un tiki azeta di olijfi ariba. Dal e un boltia. Sirbi'e cu parsley y keeshi parmesan basha ariba.	