

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
SPAGHETTI CU BALCH'I CARNI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 80 ml di lechi• 1 slice di pan med., rant kita• 1 lb di carni mula lean• 1 siboyo chikito, corta chiki-chikito• 2 cuch di blach'i parsley ge chop• 1 webo, bati ligeramente• 2 cuch di Goya sofrito• 25 g keeshi parmesan, raspa fresco• 4 teenchi konoflok med, ge chop fini• ¼ tlp di cayenne• salo y ground black pepper na smak• 120 ml azeta canola• 800 g tomati ge chop, (blek'i 2x400g)• 500 g spaghetti• basil of oregano, pa decora	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Con ta test si e spaghetti ta kla? <ul style="list-style-type: none">• Gara uno y tir'e contra di muraya. Si e keda pegá e ta kla. Si e cay, ainda e no ta kla. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>1: Muha e pan. Pone e planchi chikito ariba un candela abou. Agrega e lechi y despues e pan. Boltia e pan pa asina e absorba tur e lechi. Despues bo ta kit'e for di candela y machic'e cu un forki. Lag'e fria.</p> <p>2: Traha e balch'i carninan. Combina e carni, siboyo, parsley, webo, parmesan, konoflok, mita di e cayenne, y mezcla di pan, salo y peper den un conchi grandi. Suavemente mezcla nan cu bo man, y traha despues balanan di ± 4 cm di diameter. Pone e balchinan riba un tayo.</p> <p>3: Bruin e balchinan. Keinta e azeta den un planchi ariba un candela medio y ora cu esaki ta cayente, agrega e balchinan. Bruin e balchinan tur banda, pa 2 te 3 minuut, birando nan cuidadosamente te ora cu nan ta bruin. Tambe bo por horna e balchinan den forno. (Wak e receta: balch'i carni den forno II).</p> <p>4: Traha e sauce. Kita cualkier exceso di azeta for di e balchinan. Agrega e tomatinan, e sofrito, e resto di e cayenne y salo y peper. Drei e balchinan cu cuidao pa cubri nan cu e tomatinan, y laga sudder habrí pa 20 minuut.</p> <p>5: Cushiná e spaghetti. Mientras cu e balchinan ta cushiná, laga un paila grandi cu awa y salo cuminsa herbe. Agrega e spaghetti y herb'e pa ± 8-10 minuut*. Ora cu e spaghetti ta kla, drain e dor di un colado.</p> <p>6: Sirbi e spaghetti cu balchi. Pone e spaghetti gedrain ariba tayonan individual. Cu un cuchara basha e balchinan y sauce. Sprenglo cu keeshi parmesan fresco raspa y decora cu blach'i basil corta fini.</p>	