

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SPAGHETTI CU BALCH'I ITALIANO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb carni mula sin vet</li><li>• ½ lb carni porco mula</li><li>• 1 cuch azeta olijfi</li><li>• 1 siboyo med, gechop chiki-chikito</li><li>• ½ tlp red pepper flakes</li><li>• 3-4 teenchi konoflok, machica of chiki-chikito</li><li>• 1 bleki 28 ons tomati kibra (crushed)</li><li>• 3 ons pasta di tomati</li><li>• ¼ cup biña cora</li><li>• un man-yen di parsley, gechop grof</li><li>• 1 tlp basilicum gechop grof of ½ tlp seco</li><li>• 1 tlp oregano gechop grof of ½ tlp seco</li><li>• salo y black pepper na smak</li><li>• 2 webo, bati liheramente</li><li>• ¼ cup keeshi Parmesan mula</li><li>• ½ cup pan garna</li><li>• ½ tlp salo</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	<b>Categoria</b> Pasta
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <p><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¼ tlp black pepper fresco</li><li>• 1 lb spaghetti</li><li>• keeshi Parmesan of Romano mula pa decora</li><li>• 1 cup azeta olijfi (opcional)</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e azeta den un weya grandi ariba un candela med-halto. Agrega e siboyonan y cushina te ora nan ta moli y translucido, ± 5 minuut.</li><li>2. Agrega e red pepper flakes y konoflok y drei nan pa 1 minuut. Agrega awor e tomatinan kibra, tomati pasta y e biña cora.</li><li>3. Agrega e parsley, basilicum, oregano y laga e sauce sudder mientras bo ta drei'e de bez en cuando. Sasosa cu salo y peper. Si e sauce ta mucho diki, basha un tiki awa aden.</li><li>4. Pone e resto di ingredientenan (cu excepcion di e spaghetti y e keeshi) den un conchi grandi y mezcla nan bon cu bo man.</li><li>5. Traha bala awor di e mezcla. Muha bo mannan pa preveni cu e balanan ta pega mientras bo ta lora.</li><li>6. Den un weya, saute e balchinan den azeta cayente te ora nan ta bruin tur banda. Drain y pone nan den e weya cu sauce pa nan caba di cushina. Laga e sauce cuminza sudder y cushina parcialmente tapa pa 30 minuut. No drei nan.</li><li>7. Lag'e keda sudder ariba un candela chikito cu e tapa parcialmente ariba pa ± 1 ora. Drei'e de bez en cuando durante di e fase final aki.</li><li>8. Cushina e spaghetti segun e instruccionnan ariba e paki y drain. Ora sirbi'e basha e sauce y e balchinan ariba e spaghetti y top e cu keeshi Parmesan of Romano.</li></ol>	