

Nafarroa

Denbora



25'

Errazioak



4

Alergenoak

○ Arrautza



Zainzuri zuri gratinatuak

*Udazkenetik, Nafarroan zainzuri zuriak
landatzeko lurra prestatzen hasten dira*

Osagaiak

16 zainzuri zuri oso lodi

2 gorringo

250 g gurin

Porru bat

Tipulina freskoa

Gatza

Prestatzeko modua

1. Zuritu zainzuriak eta egosi uretan, puntu-puntuan, gatz apur batekin. Egositakoan, atera uretatik, freskatu eta lehortu. Gorde geroko.
2. Garbitu porrua eta xehatu. Sueztitu zartaginean gurin eta gatz pixka batekin.
3. Katilu hotz batean, emulSIONATU gainerako gurina gorringoekin. Bota gatza nahierara.
4. Platerean, jarri oinarrian porru bigundua, gainean zainzuriak eta erantsi saltsa. Amaitzeko, apaindu tipulin xehatuarekin eta zerbitzatu.

Tradizioz, eskuz eta goizaldean biltzen dira, eguzki-argitik babestuta ez dezaten fotosintesia egin eta ez daitezen berdatzen hasi, baita hezetasunik ez gartzeko eta hobeto kontserbatzeko ere