

Spaghetti bil-pulpetti

Ghandek bżonn: (4 persuni)

500g spaghetti
200g kapuljat tal-majjal
200g kapuljat taç-çanga
100g collar bacon imqatta rqiq
500g tadam imqaxxar
Kuċċarina kunserva
Mgħarfa żejt taż-żebbuġa
2 basliet
2 tewmiet
Ftit ħabaq
Ftit tursin
Ftit *oregano*
Bżar



Metodu:

Qatta basla u tewma u aqli dawn fi ftit żejt
Żid il-kunserva u t-tadam, hawwad sew u tekkek għal 20 minuta
Hawwad il-kapuljat tal-majjal u taç-çanga flimkien mal-bacon u tursin
Irrombra din it-tahlita f'pulpetti żgħar u aħmi fil-forn għal 30 minuta
Żid il-pulpetti maz-zalza tad-tadam. Hawwar bi ftit bżar u *oregano*
Sajjar l-għagin f'borma b'hafna mishun u hallih kemmxejn wieqaf
Servi l-pulpetti biz-zalza fuq is-spaghetti
Tista zzied ftit weraq tar-rucola jew ħabaq fuq l-għagin

Noti:

Insisti għal kapuljat li jkun dgħif biex tevvida kemm jista jkun xaħam