**prìomh bhiadh le pasta eaconamas dachaigh**

Pasta Provençale

**Stuthan**

15ml ola lusan

1 uinnean – air a ghearradh

1 phìos creimh, air a phronnadh

¼ piobar dearg

¼ piobar uaine

¼ mearag bheag

½ currain

100g tomàtothan ann an tiona

10ml puree tomàto

75g camagan pasta

50g càise cheddar

peirsill

 2 phana

 mheadhanach

 sgian lusan

 rùsgair lusan

 bòrd-gearraidh

 sgrìobair

 soitheach

 pyrex/foidhl

 sìoltachan

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**. Nigh na lusan.

**2.** Rùisg an curran agus geàrr na stiallan tana. Geàrr na piobaran nan stiallan.

Geàrr a’ mhearag bheag na shlisean agus pronn an creamh. Bleith an càise.

**3.** Teasaich an ola sa phana. Cuir ann an t-uinnean, an curran agus an creamh agus bruich gus am bi iad bog. Cuir mun cuairt an-dràsta ’s a-rithist.

**4.** Cuir ann na peabaran agus a’ mhearag bheag agus fraighig iad airson 5

mionaidean.

**5.** Cuir ann na tomàtothan agus am puree agus an salann agus am piobar.

Cuir ceann air a’ phana agus bruich airson 5 mionaidean eile.

**6**. Cuir uisge goileach ann am pana agus cuir ann am pasta. Cuir mun cuairt

agus thoir air ais chun a’ ghoil e. Bruich gu socair airson 5 mionaidean gus

am bi e dìreach bog.

**7.** Sìolaidh am pasta gu math agus cuir e còmhla ri na lusan. Measgaich

air do shocair.

**8**. Cuir ann an soitheach àmhainn e agus crath càise air uachdar.

**9.** Bruich fo ghrile teth airson 5 mionaidean gus am bi an càise òr-ruadh.

**10**.Sgeadaich le geugag pheirsill.