**prìomh bhiadh le pasta eaconamas dachaigh**

**Spaghetti Napolitalia**

**Stuthan**

 pana mòr

 bòrd-gearraidh don

 sgian lusan

 sgian còcaire

 brùthaire creimh

 pana beag

 sìoltachan

 soithichean togail

 spàin mhòr

100g spaghetti

½ uinnein

1 phìos creimh

1 shlis hama

15ml ola a’ chrainn-ola

cadag mhòr oregano

15g peirsill air a ghearradh

15g càise parmesan

cadag shalainn is piobair

30 ml passata

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**. Lìon pana gu leth le uisge goileach. Cuir an spaghetti dhan phana agus

brùth sìos dhan uisge e mar a bhios am pasta a’ fàs bog. Cuir ann cadag

shalainn. Goil gus am bi e ‘al dente’ – bog ach gun a bhith ro bhog.

**2.** Geàrr am peirsill beag.

**3.** Geàrr an t-uinnean na phìosan beaga.

**4.** Pronn an creamh.

**5.** Geàrr a’ gheir far na hama agus geàrr i na pìosan beaga.

**6.** Teasaich an ola ann am pana beag agus cuir ann an t-uinnean, an creamh,

a’ hama agus an t-oregano. Bruich gu socair airson 30 diog.

**7.** Cuir ann am passata, salann agus piobar agus leig leis bruich air a shocair

airson 10 mionaidean.

**8**. Sìolaidh an spaghetti le sìoltachan agus crath e air do shocair.

**9.** Cuir ann an soithichean e agus sgeadaich e le peirsill agus parmesan.