

Linguine na may Italianong Tulya

Mga Sangkap :

100 gramo tulya

200 gramo linguine

3 kutsara Mantika gulay

Panimpla :

1/2 tassa olive oil

1/3 tasa tinadtad na Italianong kinshay

6 piraso tinadtad bawang

1/2 kutsarita paminta

Paraan ng pagluluto :

Ibabad ang tulya sa tubig ng 3 oras. Iluto ang linguine sa tubig na may asin. Patitikin ito at alisin. Magpainit ng mantika gulay at iprito ang tulya, tak-pan ito at lutuin ng 3 minutos hangang maluto. Pagkatapos ihalo ang mga panimpla takpan muli at lutuin hanging 4 minutes, Ihain kasama ng linguine.