



Escola Guillem de Mont-rodon

FIDEUS AMB SÈPIA

INGREDIENTS:

350 g. de fideus prims
1 ceba picada ben petita
2 tomàquets madurs ratllats
250 g. de sèpia tallada a trossets
Brou de peix
Oli d'oliva
Sal



PREPARACIÓ:

Poseu al foc una cassola, amb una mica d'oli d'oliva a escalfar i quan tingueu l'oli calent hi poseu la ceba picada ben petita i la deixeu que quedi daurada. Quan la ceba s'hagi daurat, ja podeu afegir la sèpia que es deixa coure a foc suau perquè quedi ben tova.

A continuació, afegiu també els tomàquets per tal que es fregeixi tot plegat, remeneu-ho de tant en tant amb una cullera de fusta. Quan estigui tot ben sofregit, afegiu els fideus, ho remeneu bé i hi tireu el brou de peix bullint (que prèviament haurem posat a escalfar), mirant que el brou cobreixi bé tots els fideus.

Per últim, hi afegiu un polsim de sal i ho deixeu coure uns quinze minuts més, abans de parar el foc i parar la taula.

Esperem que proveu a casa aquesta recepta i que us agradi.

Bon profit!

