Fideuada
Catalunya

Clara Lorente i Miranda

Ingredients

500 g de fideus
250 g de tires de calamar
Un grapat de cloïsses
1 sípia
4 gambes
1,5 l de brou de peix
1 pebrot vermell
1 pebrot verd
1 ceba
Oli
Sal
Pebre negre

Preparació

Poseu els fideus a fregir en oli molt calent en una cassola gran fins que estiguin torrats. Després escorreu-los.

Agafeu la sípia i talleu-la a trossos com les tires de calamar.

Talleu el pebrot vermell, el pebrot verd, la ceba i l'all i feu-ne un sofregit a la cassola amb l'oli restant d'haver fregit els fideus. Quan estigui fet, afegiu-hi tot el peix i coeu-lo.

Escalfeu el brou de peix i aboqueu-lo a la cassola; també, els fideus. Salpebreu-ho tot.

Feu-ho coure fins que els fideus siguin cuits.