

FIDEUÀ_Forki

4 persones	Ingredients
400 grs	fideus
1 litre	fumet de peix o un caldo de peix comercial
1/2 litre	aigua embotellada
1	sípia
	gambes
	rap
	cloïses
	tomàquets madurs
2 grans	all
manat	alls tendres
1	pebrot vermell escalivat
2 o tres fulles	alfàbrega
	sal
	pebre vermell dolç
	pebre negre en pols
	oli

Elaboració

- Una hora abans deixar les cloïsses en aigua freda i sal a la nevera.
- Escalivar el pebrot. Netejar i treure-li les llavors. Tallar finet i reservar.
- Rossejar el fideus a la paella sense oli. Anar remenant mentre es torren. Retirar-los i reservar pel final.
- Separar els caps de les gambes i reservar-los.
- Pelar les cues i eliminar el budell. Reservar les cues de gamba a la nevera.
- Tallar les rodells de rap a daus. Eliminar l'espina central. Reservar els daus de rap.
- Escaldar els tomàquets madurs, treure la pell i eliminar les llavors. Picar la polpa.
- Sofregir els caps de les gambes i a mig fer els aixafem amb la ma de morter perquè deixin anar la substància.
- En una olla posem a bullir el fumet de peix, laigua, caps de les gambes i el cap del rap.
- Bullir-lo només 15 minuts. Tancar el foc, tapar l'olla i deixar-lo reposar uns minuts. Després colar-ho i reservar.
- En l'oli del cap de les gambes i sofregim el tomàquet durant una hora.
- Mentrestant tallem la sípia a daus petits. Reservar la melsa .
- Quan el sofregit porti uns 30 minuts i afegim els grans d'all laminats i el pebrot escalivat.
- També hi afegim la sípia tallada a daus i els alls tendres tallats en juliana i ho seguim coent a foc baix durant els 30 minuts restants.
- Mentrestant tornem el fumet al foc fins que arrenqui el bull
- Quan considerem la cocció del sofregit acabada hi tirem un cullerot del fumet de peix i una cullerada de postres de pebre vermell dolç.
- Salpebrar al gust.
- Afegim els fideus que hem rossejat abans i remenar una mica perquè s'impregnin del sofregit.
- Seguidament hi afegim el fumet bullint i ho deixem coure el temps que pertoqui segons la mida dels fideus.

- Quan faltin 5 minuts pel final de l cocció i afegim els daus de rap, les cloïses, les cues de gamba i si ho volem, la melsa triturada i colada.
- Deixar reposar 3 minuts abans de servir.

Nota: Es pot fer la fideuà combinant la cocció entre el foc i el forn (això farà que s'aixequin una mica les puntes dels fideus).

- Haurem de repartir el temps total de cocció dels fideus entre el foc (3/4 parts del temps) i el forn (1/4 part del temps)
- Es daus de rap i les cloïses les afegirem mentre el cou al foc.
- Les cues de gambes les afegirem al final, un cop traiem la paella del forn.
- Si ho volem fer així, mentre es cou la fideuà posarem una planxa al foc.
- En un plat hi posarem un raig d'oli i una mica de sal i hi untarem les cues de gamba.
- Quan la planxa sigui ben calenta hi tirem les cues i els hi donem volta i volta.
- Quan traiem la fideuà del forn hi posem pel damunt les cues de gamba.