

	<u>Ingredients pel sèrum de parmesà</u>
300 grs	fideus "clauget"
1 litre	aigua de Vichy (aigua amb gas)
300 grs	mongetes verdes
1 litre	pastanages
1/2	porros
manac	alls tendres
70 grs	formatge parmesà ratllat
unes fulles	alfàbrega
	sal - pebre - oli
1	pebrot vermell escalivat

Elaboració

- Posar a bullir l'aigua de Vichy.
- Tallar les verdures en una juliana molt fina.
- Daurar el fideus a la paella sens oli. Retirar i reservar.
- Posar-hi una mica d'oli i sofregir lleugerament les verdures.
- Salpebrar al gust.
- Afegir-hi els fideus i després l'agua bullint.
- Coure els fideus el temps de cocció que indiqui el paquet (segons el gruix).
- Encendre el forn (NOMÉS GRATINADOR) a la màxima temperatura.
- Retirar la paella del foc i abocar-hi per sobre el parmesà ratllat.
- Gratinar un moment al forn (vigilant).