

FIDEUS A LA CASSOLA AMB TIRABECS I ROSSELLONES

Per a 4 racions

200 g de tomàquets madurs
10 g d'all
3 g de julivert
30 g de xerès sec
10 g d'escalunya

250 g de fideus gruixuts (del núm. 4)

250 g de rossellones
1 gra d'all i julivert picat
½ copa de cava

100 g de tirabecs

50 g de pebrots del piquillo

oli d'oliva verge extra, sal i pebre

PREPARACIÓ

- 1.- Una hora abans de posar-vos a cuinar, poseu les rossellones en un vas ample ben cobertes amb aigua de mar si us és possible, si no, poseu-les en una solució d'un litre d'aigua i 35 g de sal, per purgar la sorra que puguin contenir les petxines.
- 2.- Tritureu-ho tot junt (tomàquets, all, julivert, xerès i escalunya) i poseu-ho en una olleta amb un raig d'oli, un puntet de sal i pebre a sofregir només cinc minuts. Tireu-hi un litre d'aigua mineral ben bullent i deixeu-ho coure cinc minuts més. Coleu-ho.
- 3.- A la cassola o l'estri escollit per fer els fideus, poseu-hi un fil d'oli d'oliva i sofregiu-hi només un minut els tirabecs tallats a rombes i reserveu-los. Repetiu l'operació amb el pebrot del piquillo tallat a tiretes i també reserveu-lo.
- 4.- A la mateixa cassola, poseu-hi un litre del brou preparat al punt 2 feu-li arrencar el bull, tireu-hi els fideus amb un puntet de sal i deixeu-ho coure cinc minuts a foc mitjà, i quatre minuts més a foc més lent.
- 5.- Just quan faltin tres minuts per acabar la cocció dels fideus, en una paella ampla amb un fil d'oli sofregiu l'all i julivert picat, tireu-hi el cava i les rossellones, aneu remenant només fins que s'obrin i reserveu-les amb el suc que han després.
- 6.- Afegiu a la cassola els tirabecs, el pebrot i deixeu-ho coure tot junt trenta segons més, tireu-hi les rossellones amb el seu suc, remeneu-ho tot junt, tasteu el punt de sal, aparteu la cassola del foc i ja teniu els fideus a punt de servir.

APÈNDIX DE LA RECEPTE

També en aquesta recepta hi pot participar la canalla. És ràpida, per tant s'han d'estar fent coses contínuament i els més petits poden observar com les petxines són vives i van depurant les restes de sorra fina interior. Interessant també serà fer-los observar com en contacte amb el foc les petxines es van obrint i com, al tirar-les a dins de la cassola de fideus, hi aporten un gust boníssim.