GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

FIDEUS A LA CASSOLA

Gastronomia | 04/09/2017 | 13:20

A tots els Països Catalans, i fins a Andalusia, hi ha delicioses receptes a base de fideus

La paraula fideu, ben catalana —que altres llengües han manllevat, fins i tot l'italià i el sard—, ens ve, al seu torn, de l'àrab ibèric fidaw. Una recepta que no mancava mai a les cases catalanes, així com a les balears i andorranes. A tots els Països Catalans, i fins a Andalusia, hi ha delicioses receptes a base de fideus. Amb porc, amb conill, amb peix (com la fideuada, erròniament escrit "fideuà", i confós sovint amb uns fideus rossos o rossejat de fideus). Aquesta recepta catalana és exquisida, i ben diferent del sistema de cuinar la pasta italiana. Per als qui no la coneixen és tota una sorpresa.

Ingredients

400 g de fideus grossos (motllo nº 9)

400 g de costella de porc o pit

1 ceba, 2 tomàquets petits, 2 alls

julivert

oli

½ tassa de pèsols (opcional)

sal

aigua 1 1/2 l (aproximadament)

Elaboració

En una cassola de terrissa hi poseu l'oli i hi feu sofregir la costella de porc tallada a daus grossos (d'uns 4 o 5 cm). Quan siguin rossos hi afegiu la ceba tallada fina i un cop rossa hi afegiu els tomàquets pelats, sense llavors i ratllats. Ho deixeu sofregir tot lentament, mullant-ho de tant en tant amb una cullerada d'aigua. Un cop tingueu el sofregit preparat mulleu-lo amb l'aigua, i hi tireu els pèsols. Ho feu coure uns minuts, i a continuació hi afegiu els fideus. Feu-los coure uns 20 minuts, o bé seguint les instruccions del paquet. Han de quedar sucosos.

Notes

A mitja cocció hi ha qui hi afegeix una picada elaborada amb alls i safrà; opcionalment s'hi pot afegir julivert, pa torrat i ametlles, picats per aquest ordre, i deixatada amb una mica d'aigua. També hi podeu posar pebre o pebre vermell o bé colorant. Millor fer servir tomàquet concentrat o tomàquet de llauna —en poca quantitat, com ja deia Josep Pla— que tomàquets frescos de mala qualitat.

També s'hi adiu la coliflor, així com llegums com mongetes o fesols —una excel·lent combinació, aquesta, abans molt corrent, i típicament mediterrània.

La mateixa recepta es pot fer amb costella i salsitxes o llonganissa (Alt Camp), botifarra negra, menuts de pollastre o gallina, conill, pit de xai o amb confitat de porc o tupina, que hi dona un gust exquisit.

Es pot substituir l'aigua per brou i canviar els fideus per betes o tallarines.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49429-fideus-a-la-cassola.htm