FIDEUS AMB BOLETS

Gastronomia | 08/10/2017 | 23:49

Els bolets poden ser rovellons, ceps, llenegues, rossinyols, camasecs, camagrocs, carlets, llengües de bou, peus de rata, etc

Els fideus es poden fer amb carn, amb peix, amb carn i peix, amb verdures...o amb bolets, que també són molt bones.

Ingredients

uns 100 o 150 g de fideus gruixuts per persona

bolets barrejats (uns 30 o 50 g per persona)

1 ceba

2 tomàquets

llard

sal

1 pols de canyella

Elaboració

Peleu la ceba i ratlleu-la. Peleu i ratlleu el tomàquet. Poseu una cassola al foc i feu-hi un sofregit ben concentrat, amanit amb sal i un pols de canyella. Afegiu-hi els bolets, netejats, escaldats i tallats a trossos. Feu-hi donar uns tombs, afegiu-hi aigua calenta i els fideus. Deixeu-los coure

entre 15 i 20 minuts, i al final els feu reposar una mica. Han de quedar sucosos.

Notes

Hi podeu afegir all i julivert picat, tant al sofregit com al final de la cocció, o bé una picada més completa, si voleu amb moixernó en pols. També h podeu afegir costelló, salsitxes, pollastre, menuts, etc.

Els bolets poden ser rovellons, ceps, llenegues, rossinyols, camasecs, camagrocs, carlets, llengües de bou, peus de rata, etc.

Aquest plat el podeu fer exactament igual amb arròs.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/52267-fideus-amb-bolets.htm