FIDEUS AMB GANYIMS

Gastronomia | 23/11/2017 | 21:09

Es poden cuinar amb sofregit, amb samfaina, amb fideus, amb cargols, etc

Els ganyims o ganyes de tonyina són una preparació salada, substanciosa i gelatinosa, que es fan d'una part de la vora del clatell de la tonyina. Són típics de les comarques de Tarragona – Alt i Baix Camp, Priorat, Conca de Barberà, etc.-. Es poden cuinar amb sofregit, amb samfaina, amb fideus, amb cargols, etc. El seu nom procedeix de ganyils, amb el mateix significat.

Ingredients

3 o 4 ganyims

1 ceba grossa

2 tomàquets petits

1 pebrot verd

2 o 3 alls

julivert

fideus gruixuts (nº 6), uns 100 g per persona

sal

Elaboració

Poseu a remullar amb aigua freda durant tota la nit els ganyims. Renteu-los i escorreu-los bé. Poseu una cassola al foc amb oli i feu-los sofregir; retireu-los. En el mateix oli hi elaboreu un sofregit. Talleu la ceba molt finament i el pebrot a trossos una mica més grossos que la ceba; ho deixeu sofregir fins que comencin a rossejar-se. Tot seguit afegiu-hi els alls tallats molt fins; un cop rossos, tireu-hi els tomàquets pelats i tallats ganivet o ratllats. Deixeu-ho coure tot fins que sigui una confitura, durant una mitja hora. Mulleu amb d'aigua i afegiu-hi els ganyims i els fideus. Deixeu-ho coure uns 15 minuts. Han de quedar uns fideus amb una mica de suc, ja que són més bons. Proveu el punt de sal.

Notes

Aquest plat té variants com les següents:

-fer el sofregit només amb ceba, alls i julivert, o bé prescindir del pebrot; afegir-hi un raig de vi ranci o brandi

-afegir als fideus una patata tallada a daus o a rodelles, o una altra hortalissa al gust

-afegir-hi una picada (alls, julivert, ametlles, safrà, pa fregit, vi ranci, etc.)

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/56301-fideus-amb-ganyims.htm