



FIDEUÀ

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 300 g de gambes
- 300 g de clòtxina
- 400 g de rap
- 320 g de fideus grossos
- 300 g de tomaca
- 5 g de pebre roig
- 2 g de safrà (colorant alimentari)
- 40 g de oli d'oliva
- sal
- 1500 ml de caldo de peix

LA PREPARACIÓ

- Netegeu bé la conquilla de les clòtxines i poseu-les en un cassot amb aigua. Tapeu-les i deixeu-les a foc fort fins que s'obriguen.
- Trossegeu el rap, net sense espines.
- En una paella poseu oli i quan estiga calent afegiu-hi el rap i les gambes. Ofegueu-ho i retireu-ho.
- En la mateixa paella sofregiu la tomaca pelada i trossegada, amb els alls laminats.
- Afegiu-hi el pebre roig i el safrà i ofegueu-ho uns minuts.
- Incorporeu els fideus al sofregit de la paella. Remeneu-ho i afegiu-hi el caldo de peix. Deixeu-ho de primer a foc fort i quan vaja perdent el caldo, a foc lent.
- En l'últim moment afegiu-hi el peix,



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 61.2 g	Grases 13.8 g
Kcal 509	Proteïnes 32.4 g

les gambes i les clòtxines. Deixeu-
ho reposar uns minuts i serviu-ho.