



FIDEUÀ D'EMPERADOR

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 360 g de fideus grossos
- 2 tallades d'emperador
- 1 unitat de pimentó roig
- 1 unitat de pimentó verd
- 3 dents d'all
- 300 g de bolets
- 100 ml de vi blanc
- 5 fulles d'alfàbega
- 150 ml d'aigua
- 150 g de tomaca fregida
- 16 unitats de gambes
- 60 g d'ametles pelades
- 40 g d'oli d'oliva
- sal

LA PREPARACIÓ

- Trosseja l'emperador en daus i sofrig-lo lleugerament en una paella amb oli.
- Retira'l i reserva'l.
- En la mateixa paella sofrig 2 alls, els pimentons picats (mig roig i mig verd), els alls tendres trossets i els bolets.
- Afig-hi la tomaca fregida i el vi blanc. Deixa que s'evapori l'alcohol.
- Incorpora-hi l'aigua i la pasta de fideuà. Deixa que es coga durant 10 minuts.
- Incorpora-hi una picada preparada amb un dels alls, l'alfàbega i les



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 72 g	Grases 26.1 g
Kcal 688	Proteïnes 33.2 g

ametles prèviament torrades en una paella.

- Finalment afig l'emperador i les gambes i espera que es cuinen . Rectifica-ho de sal de ser necessari.
- Servix-ho.