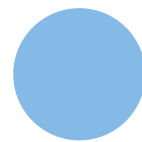
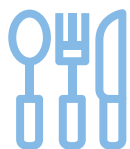


Fideus a la cassola



Plat complet



Ingredients per a dues persones



2 alls



2 salsitxes fines



75 g de pèsols congelats



160 g de fideus grossos



1 ceba



2 cullerades soperes de tomàquet fregit



1 gerra de caldo de pollastre



1 cullerada sopera d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Cullera de fusta



Cassola



Elaboració

1

Pelo els alls i la ceba i els pico ben fins amb un ganivet. Tallo les salsitxes a trossos grossos.



2



Foc mitjà
10 minuts

En una cassola amb una cullerada d'oli d'oliva, dauro la ceba, els alls i la salsitxa 10 minuts a foc mitjà remenant amb la cullera de fusta.



3



Foc mitjà
Amb tapadora
20 minuts

Hi afegeixo les dues cullerades de tomàquet fregit, els pèsols i els fideus i ho cobreixo amb el caldo de pollastre. Ho poso a punt de sal i ho deixo coure 20 minuts a foc mitjà tapat. Un cop cuit ho deixo reposar 5 minuts i ho serveixo.



Consell del xef

Puc posar-hi una branqueta de romaní mentre es couen els fideus per donar-los sabor i després servir-los amb una culleradeta d'allioli per sobre.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

