

València

Temps



45'

Racions



4

Apta par a



Infants

Al·lèrgens



Crustacis



Peix



Cereals
amb gluten

Alternatives



Sense gluten



Fideuà

L'origen de la fideuà s'atorga al municipi de Gandia situat a la costa valenciana

Ingredients

- 500 g de fideus fins
- 150 g de gambes pelades
- 2 sípies netes
- 2 cullerades soperes de salmorreta
- 2 alls
- 1 lt de brou de peix
- 1 tomàquet ratllat
- Oli d'oliva verge extra
- Safrà
- Sal

El secret d'una bona fideuà és al brou on es cuinen els fideus que sol ser elaborat a partir dels caps i parts no comestibles de peix i marisc i també de peix amb moltes espines, com els de roca.

Elaboració

1. Renteu les gambes i les sípies. Tallar les sípies a dauets i reservar-ho.
2. Piqueu els grans d'all a la paella amb una mica d'oli a foc mitjà. Quan els alls tinguin un to daurat, afegiu-hi la sípia i cuineu-ho uns deu minuts.
3. Aparteu la sípia en un bol i tireu-hi les gambes, girant-les sobre l'oli perquè se segellin. Afegiu de nou la sípia amb la salmorreta, barreja-ho i ofega-ho uns segons. Afegir el tomàquet ratllat, el safrà i un pessic generós de sal.
4. Incorporar els fideus i fer-hi unes quantes voltes per integrar bé amb els altres ingredients.
5. Abocar el brou de peix calent. Cuinar els fideus a foc mitjà durant uns 12 minuts destapats. Retirar del foc i cobrir la paella amb un drap de cuina net perquè la fideuà reposi durant uns 8 minuts abans de servir.

Se sol acompanyar d'allioli i de vegades amb unes gotes de suc de llimona per sobre.

Alternatives

Per a l'alternativa sense gluten només cal fer servir uns fideus lliures de gluten, com els d'arròs.

Diferents versions de plats de fideus amb peix i marisc són típiques de les zones costaneres mediterrànies, però les més populars són les de València i de Catalunya