

## Valentzia

Denbora



45'

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Krustazeoak



Arraina



Zereal  
glutendunak

Aukerak



Glutenik gabe



# Fideua

*Fideua, jatorriz, Gandia udalerrikoa omen da, Valentziako kostaldekoa*

## Osagaiak

500 g fideo fin

150 g ganba zuritu

2 txibia garbi

2 zopa-koilarakada salmorreta

2 baratxuri-ale

Litro bat arrain-salda

Tomate bat birrinduta

Oliba-olio birjina estra

Azafraia

Gatza

Fideua ona egiteko sekretua fideoak prestatzeko erabiltzen den salda da, zeina arrain eta itsaskien buruekin eta jatekoak ez diren atalekin egin ohi den, baita arantza ugariko arrainenekin ere, arroketako arrainenekin, kasu.

## Prestatzeko modua

1. Garbitu ganbak eta txibiak. Moztu txibiak dadotxotan eta utzi geroko.
2. Xehatu baratxuri-aleak paella-ontzian olio pixka batekin, su ertainean. Baratxuriak gorritu samar daudenean, sartu txibiak eta kozinatu hamar bat minutuz.
3. Eraman txibiak katilu batera, sartu ganbak paella-ontzian eta eman bueltak olio gainean, zigila daitezen. Sartu txibiak berriro salmorretarekin batera, nahasi eta sueztitu minutu batzuk. Gaineratu tomate birrindua, aza fraia eta gatz pixka bat, nahikotxo.
4. Erantsi fideoak eta eman zenbait buelta, gainerako osagaiekin ondo nahasteko.
5. Isuri arrain-salda beroa. Kozinatu fideoak su ertainean 12 minutu inguru, estalkirik gabe. Kendu sutatik eta estali paella-ontzia sukaldeko trapu garbi batez. Zerbitzatu aurretik, utzi 8 bat minutuz jalkitzen.

Alioliz lagunduta jan ohi da, eta, batzuetan,  
limoi-zuku tanta batzuk gainean botata.

## Aukerak

Glutenik gabea egiteko, glutenik gabeko fideoak erabili besterik ez da egin behar; arroz-fideoak, kasurako.

*Arrain eta itsaskiekin egindako fideo-plateren bertzioak ohikoak dira Mediterraneoako kostaldean, baina ezagunenak Valentziako eta Kataluniako fidenak dira*