

## FIDEUÀ



### **INGREDIENTS:** (Per 4 persones)

- 500 gr. de fideus ( 100 gr. de pasta /persona )
- ½ kg de peix de roca ( 250 gr. de caldo )
- 1 ceba
- 2 tomàquets
- 1 cabeça d'all
- 250 gr. d'oli
- 1 ou



### **ELABORACIÓ:**

1. Farem un caldo amb el peix de roca. Posem el peix en una olla i ho cobrim d'aigua freda.
2. Quan comenci a bullir ho deixarem 4 minuts i després ho colarem.
3. A part en una paella rossejarem els fideus del nº 1-2.
4. Farem un sofregit amb ceba tallada petita i els tomàquets ratllats.
5. A la cassola del sofregit posem els fideus, hi afegim l'allioli, ho barregem i ho cobrim amb el caldo calent. Posem la sal i ho deixem 4 minuts més al foc.
6. Ho posem al forn a 180°C durant 3 minuts més.

### **PER L'ALLIOLI:**

- Alls pelats, ou i oli, ho muntem amb el turmix.