

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Fideus amb seitons

Ingredients: (per a 6 persones)

- 500 g de seitons
- 450 g de fideus nº2
- 1 cab d'all
- 2 nyores
- 2 llesques de pa
- 2 dl de vi blanc
- 4 dl d'oli d'oliva
- 1 ceba
- 4 tomàquets madurs
- 1 litre i mig de fumet de peix
- Sal

Elaboració:

- Primer de tot, prepareu una picada, amb la meitat dels alls fregits, la nyora escaldada, el pa fregit, el vi blanc i una mica de sal. Amb l'altre meitat dels alls, amb l'ajut d'un morter, prepareu un allioli, aixafeu bé els alls amb una mica de sal i aneu afegint l'oli molt a poc a poc i remenant tota l'estona fins que quedi lligat. Apart prepareu un sofregit amb la ceba tallada molt petita i quan ho tingueu ben sofregit, afegiu el tomàquet ratllat i deixeu coure bé el sofregit. Apart amb una altra cassola, poseu els fideus, sense gens d'oli i aneu remenant tota la estona fins que quedin daurats, un cop daurats, afegiu la picada, l'allioli i el sofregit de ceba i tomàquet, remeneu 1 minut i afegiu el fumet de peix, deixeu coure 10 minuts e incorporeu els seitons nets i sense cap, deixeu coure 5 minuts més, rectifiqueu de sal i ja ho tindreu apunt.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell