rebost UEP! Com anam?

Fideus de frare

INGREDIENTS:

- 400 fideus del número 3
- 100 gams de sobrassada
- 100 grams de botifarró
- 50 grams de saïm i 50 de mantega
- 2 alls
- ½ litre de salsa de tomàtiga fregida
- 100 grams de formatge ratllat

PROCEDIMENT:

- Començarem bullint 3 litres d'aigua dins d'una olla. En bullir l'aigua, hi abocarem els fideus i un pessic de sal i en 5 minuts els tendrem cuits.

- Mentrestant, xaparem a bocins petits la sobrassada i el botifarró i dos alls.

- En ésser cuits els fideus, els colarem i els reservarem.

- Tot d'una, dins d'una paella, encalentirem el saïm i, quan sigui fus, hi afegirem els alls picats. Els hi donarem una remolcada i, a continuació, hi incorporarem la sobrassada i el botifarró.

- En haver amollat suquet la sobrassada, hi afegirem els fideus cuits. Ho remenarem una mica, perquè agafin el gustet del sofrit, i tot seguit, hi vessarem la salsa de tomàtiga fregida i ho mesclarem tot.

- A continuació, passarem els fideus a una greixonera i el darrer toc serà empolsimar-los amb formatge ratllat i escampar uns bocins de mantega per damunt.

- Finalment, gratinarem els fideus al forn a 180º durant 10 minuts.