

rebost

VEP!
Com anam?

Fideus de vermar

INGREDIENTS:

- 1 quilo carn de xot
- 1 ceba
- 2 tomàtigues de ramellet
- 50 grams sobrassada
- ½ tassó de vi negre de Binissalem
- 100 grams de fideus per persona
- 2 pebres de cirereta
- Oli d'oliva
- Pebre bo
- Sal i claus d'espècie molts



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà desossar, trossejar i especiar la carn.
- Llavor, prepararem un brou dedins d'una olla a partir dels ossos del xot, sal, aigua i clau molt i el deixarem bullir durant un parell d'hores.
- A rengló seguit, esbocinarem dues tomàtigues i una ceba.
- En tenir-les a punt, posarem a fregir la carn de xot dedins una greixonera amb un rajolí d'oli i, tot d'una que la carn sigui ben daurada, hi afegirem la verdura i el vi negre D.O Binissalem.
- Quan el sofrit hagi agafat consistència així com toca, hi incorporarem el brou de l'olla a la greixonera i hi afegirem pebres de cirereta a plaer (segons com vulguem de coent el plat).
- Finalment, arriba el torn d'afegir la sobrassada i de ficar els fideus; els fideus hauran de coure's durant uns 12 minuts, aproximadament.
- Bon profit!