

ressò *mont-rogenç*

FIDEUS ROSSOS

... Núria Sarrà

22-08-2019

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 litre de brou
- 250 g de fideus
- 7 o 8 alls
- oli

Elaboració:

Farem un brou de peix. Una vegada fet, el colem i el reservem. En una cassola de fang hi fregim 6 o 7 alls sense pell, fins que siguin ben foscos. Es treuen els alls i s'hi dipositen els fideus fent-los ben rossos. Hi anirem posant, poc a poc, el brou fet de peix, fins que siguin ben cuits.

(Ressò 51, pàg.41)

