

PRIMI PIATTI

Fideuà

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 g di scampi
- 500 g di gamberetti
- 450 g di coda di rospo
- ¼ di litro di olio
- 600 g di fedelini
- 250 g di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di pepe rosso in polvere
- 4 spicchi d'aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 1
- 5 litri di fumetto di pesce
- sale
- ½ cucchiaino di zafferano.

PREPARAZIONE

1 Per questo piatto si utilizza la caratteristica padella a due manici, usata per la paella, nella

quale metterete l'olio. Quando l'olio sarà caldo aggiungete gli scampi e i gamberetti puliti e lavati. Conditeli con un pizzico di sale e friggeteli. Quando saranno cotti toglieteli dalla padella e metteteli da parte.

Friggete nella medesima padella la coda di rospo e la salsa di pomodoro. Mescolate con un cucchiaio di legno e versate il fumetto di pesce. Lasciate cuocere per 2 minuti poi unite i fedelini. Fateli insaporire per 3 minuti aggiungete lo zafferano, gli scampi e i gamberetti. Proseguite la cottura a fuoco moderato fino a completo assorbimento del liquido e servite subito.