

PRIMI PIATTI

Fideuà con seppie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La fideuà con seppie è la sorella meno conosciuta della più celebre paella. Il metodo di preparazione è pressoché lo stesso con la differenza d'avere la pasta al posto del riso. Ma non una pasta qualunque bensì proprio la pasta fideuà che in italiano corrisponderebbe ai fidelini.

Insomma una ricetta un po' atipica ma sicuramente che vale la pena provare, io per esempio a preferisco di gran lunga alla paella. Se amate in modo particolare questi molluschi, ecco per voi un'altra ricetta interessante: avete mai fatto la [burrida](#)?

INGREDIENTI

FIDEUÀ o pasta tipo fidelini - 250 gr

POMODORI 4

SEPIE 1

BRODO DI PESCE ½ l

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa incidete una croce sul fondo dei pomodori e tuffateli in una pentola colma d'acqua bollente. Lasciateli sbollentare per circa un minuto, quindi scolateli e trasferiteli in acqua molto fredda. A questo punto sarà molto più facile spellarli.





- 2 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una paella, aggiungete uno spicchio d'aglio e lasciate prendere calore.



- 3** Nel frattempo pulite e tagliate la seppia a striscioline molto sottili, unitele, quindi, alla padella con l'olio bollente dopo aver rimosso l'aglio. Lasciatele rosolare a fiamma vivace.





4 A questo punto, tagliate i pomodori in quarti, rimuovete la parte centrale ricca di semi e tritate grossolanamente la polpa che rimane. Unitela alla paella.





5 Insaporite il tutto con un peperoncino tritato.



6 Unite anche la pasta, bagnate il tutto con il brodo e salate adeguatamente se non utilizzate un brodo già salato.



7 Lasciate cuocere il tutto a fuoco medio fino a completo assorbimento del brodo e fino a cottura ultimata della pasta. La particolarità della fideuà, come per la paella, è che deve formarsi una gradevole crosticina sul fondo della preparazione, ovvero nella parte a diretto contatto con il tegame.



8 Verso il termine della cottura, tritate il prezzemolo ed unitelo alla fideuà, unite anche della scorza di limone grattugiata ed un giro d'olio a crudo.

La fideuà è pronta per essere servita in tavola.



