

FIDEUS ROSSOS AMB GALERES

4 persones	<u>Ingredients</u>
100 grs x persona	fideus una mica gruixuts (del número 2)
3 x persona	galeres de mida grossa
	pel Fumet
	galeres petites
	espina de bruixa
	lluerna petita
	peix de roca
	porro
	ceba
	pastanaga
	tomàquet
	sal i oli

Elaboració

- Rossegem els fideus a la paella sense oli, anar remenant fins que s'enrosseixin i retirar.
- Posem un bon raig d'oli a la paella i sofregim una mica les galeres grans. Retirar i reservar.
- Hi sofregim també després les galeres petites. Retirar.
- Apagar el foc de la pella.
- En una olla fem un fumet amb el porro, la pastanaga, la cebra, el tomàquet sense la pell i es galeres petites i tot l'altre peix de roca. Quan arranqui el bull deixar-ho bullir uns 20 minuts.
- Deixar reposar una estona el fumet i després colar-lo.
- Quan tinguem el fumet preparat el posem altre cop al foc fins que arranqui el bull.
- Quan el fumet ja bull tornem la paella al foc i quan l'oli sigui calent i aboquem els fideus. Sofregir un minut mentre anem remenant.
- Hi tirem el fumet bullint i coem els fideus el temps que ens indiqui el fabricant.
 - Si durant la cocció veiem que en fa falta aigua n'hi anem posant de mica en mica amb un cullerot.
- Quan faltin 5 minuts per acabar i posem les galeres grosses ben distribuïdes i ho acabem de coure.
- Passat el temps de cocció apaguem el foc i tapem la paella amb paper d'alumini i la deixem reposar 5 minuts abans de servir.