

Fideuà amb sípies i gambes vermelles

Ingredients: (per a 30 persones)

- 4 kg de fideus número 2
- 5 kg de sípies, netes
- 4 kg de gambes vermelles (anomenades també gambes llistades, *Aristeus varidens*)
- 10 l de fumet de peix.
- 22 grans d'all
- sal
- oli
- pasta de nyores

Ingredients fumet de peix:

És millor i més suau fer el brou que utilitzar-ne de ja fets, encara que aquests nos poden treure d'un compromís.

- 10 l d'aigua
- 5 kg de peix per a fer brou (espines i caps de diferents peixos)
- 5 cebes
- 2 carotes
- 2 porrons
- llorer
- sal

Primer de tot, preparar el brou. Quan arrenqui el bull, fer coure 30 minuts.

Tallar les potes i les antenes de les gambes amb estisores.

Treure els caps de les gambes. Reservar unes quantes gambes senceres per la decoració.

Triturar els caps de les gambes amb un poc de brou. Colar i afegir el xuc al brou.

Tallar les sípies a daus.

Dins la paella a fideuà, fregir els grans d'all tallats en dos 5 minuts en oli d'oliva.

Afegir les sípies i fregir 5 minuts.

Afegir la sap a gust.

Afegir les gambes sense cua i fregir 5 minuts.

Treure tot i reservar.

Dins la paella, arrossejar els fideus amb oli d'oliva. S'han de remenar constantment per què se cremin pas.

Colar el brou de peix. Recuperar els trossos de peix utilitzables i afegir-los als fideus. Remenar.

Afegir les sípies als fideus i remenar bé.

Afegir les gambes sense cua i remenar bé.

En un poc de prou, diluir 5 culleradetes de pasta de nyores i afegir al brou.

Vessar el brou sobre els fideus amb precaució.

Portar a ebul·lició amb un foc fort. Fer búrler un 10 minuts i després baixar el foc i fer coure encara 10 minuts.

Posar les gambes amb cua a la superfície.

Atudar el foc i cobrir amb un drap. Si la cocció ha estat ideal, els fideus se posaran de puntes.

