



FIDEUS A LA CASSOLA

- 150 g. De costella de porc
- 6 salsitxes de pollastre
- 250g de fideus
- 1 ceba de Figuerres
- 1 pebrot verd
- Salsa de tomàquet
- Caldo de pollastre
- Sal, pebre i oli

Com ho fem?

- Talla la ceba en brunoise i el pebrot verd a dauets molt petits. Posa-ho a sofregir en una cassola a foc lent.
- Talla les salsitxes a trossets tamany mossegada, i la costella de porc.
- Un cop el sofregit agafi color, afegeix la carn i dona-li un parell de voltes fins que vegis que està cuita.
- Ja hi pots posar unes tres cullerades de salsa de tomàquet i deixar que s'uneixin tots els gustos.
- Finalment afegeix els fideus, dona-hi un parell de voltes per tal que s'impregnin dels gust de tot el sofregit, i afegeix el caldo fins a cobrir els fideus.
- Deixa que faci xup-xup sense remenar-ho. Ves afegint caldo a mesura que els fideus ho necessitin, però fes-ho a poc a poc ja que sinó et pot quedar molt caldós.
- Quan tastis els fideus i estiguin al punt que més t'agradin, ja pots apagar el foc i deixar reposar 3 minuts.