



Rossejat de fideus

Ingredients per al fumet

2 kg d'escamarlans petits (morralla)
1,5 kg de caps de peix (rap, lluç, etc...)
50 g d'all
300 g de ceba
650 g de tomàquet madur
100 g de porro
50 g d'api
3 o 4 branquetes de julivert
1 branqueta de fonoll sec
6 litres d'aigua
30 g de concentrat de tomàquet
Oli d'oliva de 0,4 °

Ingredients per a la picada

1 gra d'all
8 fulles de julivert
1 torradeta de pa fregit
20 brins de safrà
1 nyora

Elaboració del fumet

Agafeu una cassola gran, poseu-hi oli d'oliva, escalfeu-lo i afegiu-hi els alls fins que quedin rossos. A continuació afegiu-hi la resta de verdures. Deixeu-les-hi 3 minuts a foc ràpid i després afegiu-hi el tomàquet i els escamarlans. Barregeu-ho durant uns minuts i afegiu-hi l'aigua freda i el concentrat de tomàquet. Fem-ho bullir 25 minuts. Traieu l'espuma de tant en tant i, finalment, passeu-ho pel colador xinès i rectifiqueu-ho de sal.



Elaboració de la picada

En un morter poseu-hi el safrà, l'all i el julivert picat. Piqueu-ho tot amb la mà de morter. Afegiu-hi la nyora prèviament remullada amb aigua sense la pell i trinxeu-ho tot junt fins que quedi fi. Fregiu amb oli la torrada de pa fins que quedi ben torrada i incorporeu-la al morter. Amb el mateix oli de fregir la torrada escaldeu la picada. Penseu que ha de quedar tot ben trinxat.

Ingredients per al rossejat

Fideus del número 2
Peix (calamars, rap, lluç, etc.)
Picada
Fumet

Elaboració de la fideuà

Agafeu un paella valenciana plana i grossa i poseu-la al foc amb la picada i els fideus prèviament enrossits al forn o bé fregits amb oli (si voleu hi podeu posar peix, com trossets de rap, calamars, prèviament sofregits abans de posar-hi la picada i els fideus. Deixeu-ho enrossir una mica i mulleu-ho amb el fumet bullent. Ho farem bullir 7 minuts a foc viu i 7 minuts al forn.

Una vegada fet, traieu-ho del forn, deixeu-ho reposar 2 minuts i ja podeu emplatat-ho.

Nota: el més habitual és servir amb els fideus un allioli, tot i que no és necessari, ja que tenen un gust excel·lent.