

Fideuá català



Ingrédients pour 4 personnes:

360 gr de nouilles Fideuá.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
4 gousses d'Ail entières.
250 gr de Crevettes.
600 gr de Calamars coupés en petits morceaux.
250 gr sauce Tomatissimo *blai PERI*.
1½ cuil à thé de Paprika sucré.
1/2 cuil à café de Safran.
1 L de fumet de poisson.
400 gr de Moules.
3 cuil à soupe de Persil frais haché.
Sel et poivre au goût.
1/2 Citron (jus seulement).
Sauce Allioli.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °.
- Placer les nouilles dans un grand plat allant au four verser dessus d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Mettre les nouilles au four afin qu'elles soient grillées pendant environ 10 à 12 minutes, en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites partout. (Cette étape peut être faite à l'avance).
- Pendant ce temps laver et nettoyer les moules.
- Réchauffer le fumet de poisson dans une casserole à feu moyen.
- Pendant ce temps, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole et ajouter les gousses d'ail pour donner à l'huile une saveur d'ail.
- Lorsqu'elles sont bien dorées, les retirer de la poêle et les jeter.
- Dans cette même huile infusée à l'ail, ajouter les crevettes les cuire pendant une ou deux minutes, jusqu'à ce qu'elles soient roses.
- Ensuite, retirer-les de la poêle et les réserver.
- Dans la même huile, incorporer les morceaux de calamar et les cuire pendant environ 3 minutes.
- Ajouter la sauce tomatissimo et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait réduit et que les calamars soient cuits.
- Ajouter le paprika et le safran bien mélanger.
- Incorporer les nouilles grillées et étaler-les afin qu'elles soient recouvertes du mélange de sauce.
- Ajouter le bouillon jusqu'à mi-hauteur.
- Assaisonner avec du sel et du poivre noir et augmenter la température de sorte que le liquide commence à bouillir.
- Laisser bouillir environ 5 minutes, puis ajouter les crevettes et laisser cuire 5 minutes de plus.
- Retirer la poêle du feu, la couvrir et laisser-la reposer environ 3 à 5 minutes.
- Servir la fideuá dans des plats individuels arrosée d'un filet de jus de citron et d'une poignée de persil.
- Ajouter une généreuse portion d'ailloli et savourer.