

Fideuà de Gandia

Fideuà de Gandia

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (3 votes)

Others

Close

El plat més típic de Gandia és la fideuà, una paella elaborada amb fideus del número 3. Té tanta importància que cada estiu té lloc a Gandia el tradicional Concurs Internacional de Fideuà, en el qual participen cuiners de restaurants de tot el món.

Per:

4

Ingredients:

- **Per al caldo:** 1,5 kg de peix de roca o morralla de la llotja de Gandia, 200 g de tomaca, 1 ceba, 1 nyora, 1 porro, 1 carlota, julivert i 100 ml d'oli d'oliva verge.
- **Per a la fideuà de Gandia:** 500 g de rap, 6 gambes roges, 6 cigales de Gandia, 200 g de tomaca picada, 1 ceba ratllada, 30 g de pebre roig dolç, 600 g de fideus del número 3, 150 ml d'oli d'oliva, safrà i un all.

Elaboration:

Per a fer el caldo:

S'ha de netejar el peix i la verdura i trossejar-ho tot. En una cassola es posa oli d'oliva verge i quan estiga calent s'aboca el peix de roca i la morralla i se sofrig. S'incorpora la verdura i també se sofrig. S'aboquen 5 litres d'aigua freda i quan comence a bullir s'ha de desbromar i deixar-ho coure 40 minuts. En acabant, es cola i es guarda.

Per a fer la fideuà de Gandia:

Es posa l'oli a la paella a foc moderat i quan està calent s'afigen les gambes i les cigales, se sofrig i es guarda. S'afig l'all picat i la ceba ratllada i quan estiga tot daurat es tira el pebre roig i la tomaca; s'ha de pegar voltes perquè no es creme. S'afig el rap, el safrà i el fons de

peix ben calent, 2 litres aproximadament. En acabant, els fideus i es rectifica de sal i safrà. És important mantindre els cinc primers minuts a màxima potència. La cocció d'este tipus de fideu és de 10 a 12 minuts i quan falten tres minuts es posen les gambes i les cigales. Cal que repose 5 minuts.

- **Municipis:**

[Gandia](#) ^[1]

Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (3 votes)

Others

[Close](#)

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.