

FIDEUS A LA CASSOLA



Ingredients (4 persones)

- 500 g de fideus Perla
- 3 tires de costelles de porc tallades a trossos petits
- 5 salsitxes
- 2 cebes mitjanes
- 2 tomàquets
- 1 pebrot verd petit



Elaboració

En una cassola fregeix les salsitxes i les costelles i, quan agafin color reserva-les en un plat.

En la mateixa cassola sofregeix el pebrot i les cebes tot tallat a trossos petits i, una mica més tard, afegeix els tomàquets sense pell ni llavors tallats igualment a trossos petits.

Posa-hi sal i deixa-ho coure molt a poc a poc durant 10-15 minuts.

Afegeix els fideus i deixa-ho coure un minut o dos sense parar de remenar perquè s'impregnin amb el sofregit.

Ara ja pots afegir la carn i les salsitxes a la cassola i abocar-hi aigua molt calenta fins a cobrir els fideus.

Porta els fideus a ebullició i deixa que els primers minuts es coquin a foc fort, després abaixa'l una mica. Deixa que bullin el temps que marca el paquet de fideus.

Comprova la sal i afegeix-ne si cal.

Aquest plat es menja ben calent.

Nota: Si vols, pots afegir all al sofregit.

En comptes d'aigua pots fer servir brou de pollastre o una pastilla de brou.

Una altra variant seria fer-los amb fetge de pollastre i conill.