



Ingredients

- cap de rap, peix de roca, congre
- 1 sèpia gran o 2 de mitjanes
- 8 gambes
- 400 g de fideus del núm. 2
- tomàquets
- 1 ceba
- alls (al gust)
- oli d'oliva
- sal



Elaboració

Primer prepara un brou de peix amb el rap, el peix de roca i tant de peix o marisc com t'ho permeti la butxaca: posa aquests ingredients al foc en una olla amb força aigua i una mica de sal. Deixa que bulli tot plegat durant 30 minuts aproximadament. Passa el brou per un col·lador i ja el tens llest.

També pots comprar-ho fet al súper. Fins i tot, algun cop ho he fet amb aigua sola i llestos.

Després prepara un sofregit de ceba, tomàquet i algun all: en una paella amb una mica d'oli fregeix una mica de ceba i un all finament picadets. Quan la ceba transparenti afegeix el tomàquet, remena-ho i deixa que cogui lentament i tapat fins que s'enfosqueixi.

Ja tens el brou i el sofregit. Ara agafa una cassola i fregeix uns alls amb pell. Un cop fregits els retires amb una escuradora i els lences.

En aquest mateix oli fregeixes la sípia trossejada, la retires i la guardes en un plat. Fes el mateix amb les gambes i/o llagostins deixant-los una mica crus.

En l'oli que queda (si s'ha consumit afegeix-ne una mica més) fregeix els fideus fins que quedin rossets. Sobre la fregida de fideus col·loca-hi el sofregit de ceba i tomàquet remenant perquè es barregin bé.

Ara és el moment d'afegir el brou de peix (el doble i una mica més de líquid que de pasta) i la sípia, fes-ho bullir tot junt. Les gambes i els llagostins els afegeixes una mica més tard perquè s'acabin de coure.

Quan s'hagi consumit el líquid i la pasta sigui al punt, apaga el foc i deixa-ho reposar uns minuts abans de servir.

Serveix-ho acompanyat d'allioli.