

Fideus a la cassola amb carxofes, costella de porc salsitxes

Tinc a la nevera...
Carxofes, costella i salsitxes

Ingredients per a 4 persones

- 500 g de fideus
- 150 g de costella trossejada
- 4 salsitxes
- 4 carxofes
- 2 cebes
- 2 dents d'all
- 1 tomàquet
- 1 copa de vi ranci
- 1,5 L de brou de carn
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva verge extra



Elaboració

1. Rentar i pelar les carxofes. Repelar la part exterior, tallar la part superior i buidar el interior amb l'ajuda d'un volejador, tallar-les a quarts. Escalfar una cassola amb un fil d'oli d'oliva i daurar les carxofes. Un cop daurades reservar-les.

RECORDEU: Abans de rentar les verdures, renteu-vos bé les mans amb aigua tèbia i sabó durant 20 segons, esbandiu les acuradament i eixugueu les amb paper de cuina d'un sol ús o amb una tovallola de matèria tèxtil que es renti regularment a 60 °C.

2. Tallar les salsitxes i rostir-les a la mateixa cassola, juntament amb la costella de porc. Un cop rostides, apartar-les de la cassola i reservar.
3. Pelar les cebes, els alls i trinxar-ho. Afegir un raig d'oli en la mateixa cassola si és necessari. I començar a rostir la ceba i els alls amb un polsim de sal fins que quedin daurats.
4. Rentar i tallar el tomàquet per la meitat, treure les llavors i passar-lo per un rallador. Afegir el tomàquet rallat al sofregit i deixar confitar tot plegat lentament fins que quedi ben gustós.
5. Tornar a incorporar les salsitxes, la costella i les carxofes a la cassola, afegir la copa de vi ranci i deixar evaporar l'alcohol.
6. Incorporar els fideus a la cassola i rostir lleugerament per tal de torrar-los.



7. Afegir tot el caldo de carn calent i coure els fideus segons les instruccions del paquet. Rectificar de sal i pebre.
8. Servir la cassola al centre de la taula i menjar, opcionalment, acompanyat d'una cullerada d'allioli.

Observacions

Col·lectius o moments d'interès: tots els públics.

Cost per ració: 1 euro

Temps: 60 - 90 minuts

Nivell: mitjà