

Recepta

**Rossejat de fideus
amb llagosta**



Rossejat de fideus amb llagosta



Ingredients per a 4 persones:

- 400 g de fideus cabell d'àngel
- 1 llagosta d'uns 600 g
- 100 g de sofregit de ceba fosc
- 1 litre de brou de peix de roca
- 1 sípia mitjana
- All
- Julivert
- Oli d'oliva
- 1 copa de vi blanc

Elaboració:

Agafem els fideus i els rossegem a la cassola on farem tota l'elaboració amb una mica d'oli d'oliva. Aquest pas requereix una mica de paciència per tal que es rossegin tots iguals: Han de quedar d'un color marronet fosc. Els traiem de la cassola i hi passem una mica de paper per tal que no en quedi ni un.

Tallem la llagosta a rodelles i, anant en compte de no perdre tota l'aigua que desprèn quan la tallem, l'anirem rostint una mica per fer la pre-coccio. La retirem, hi afegim una miqueta més d'oli i hi posem la sípia que ja hem netejat i tallat a daus d'uns 2 cm. Ha de rostir fort, ja que volem es dori i que no deixi anar l'aigua. Un cop rostida la deixatem amb una mica de vi blanc i, posteriorment, hi posem l'all i el julivert. Couem durant dos minuts i ja estarà a punt per afegir-hi el sofregit fosc (típic de l'Empordà). Escalfem bé la cassola i treballem aquesta marca amb els fideus.

Mullem el preparat amb el caldo de peix de roca que haurem elaborat prèviament fent un sofregit de ceba, pastanaga, porro, una cabeça d'alls i una mica de tomàquet. Hi posem, després, les espines de rascassa (escòrpora), ho cobrim d'aigua i ho posem a bullir.

Tindrem la cassola amb el rossejat a foc viu, ho salpebrem una mica i anem coent. Quan porti 10 minuts bullint, hi afegirem les rodelles de llagosta, que ja hem rostit abans, i la seva aigua. Serà el moment de posar-la al forn i acabar-la. És important no remenar-la gaire per tal que s'aixequin els fideus.

Quan passin aquest minuts, la podem treure del forn i ja la tindrem llesta per degustar-la.