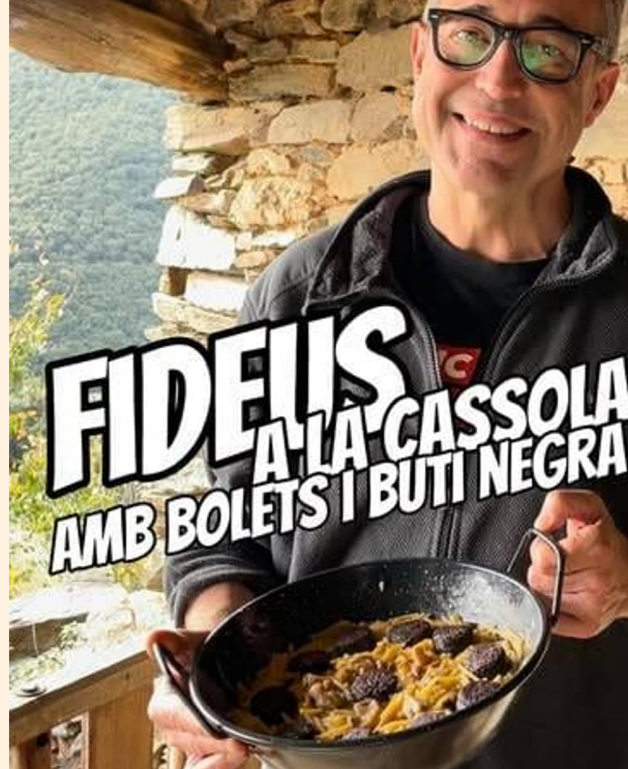




MAIN DISHES

# Fideus a la cassola amb bolets i botifarra negra

🕒 20min 🍴 4 servings 🔥 550 kcal

## Ingredients

**350 g** de fideus gruixuts (nº 4 o 5)

**1** botifarra negra (uns 150 g)

**300 g** de bolets de cultiu (xampinyons, gírgoles o similars)

**1** ceba mitjana, tallada fina

**2** grans d'all, picats

Oli d'oliva verge extra

Brou suau de pollastre o verdures (uns 900 ml, calent)

Sal i pebre negre al gust

### PER SERVING

|         |      |
|---------|------|
| Protein | 25 g |
| Fat     | 25 g |
| Carbs   | 50 g |
| Fiber   | 5 g  |

## Method

- 1 En una cassola amb un bon raig d'oli, marca la botifarra negra tallada a rodanxes gruixudes fins que sigui daurada per fora. Retira-la i reserva-la.
- 2 A la mateixa cassola, amb el greix que hagi deixat la botifarra, afegeix la ceba i deixa-la coure a foc suau fins que sigui ben tendra i transparent.
- 3 Incorpora l'all picat i deixa que perfumi uns segons.
- 4 Incorpora els bolets de cultiu tallats a trossos i salta'ls fins que perdin l'aigua i quedin lleugerament daurats.
- 5 Afegeix els fideus directament a la cassola i remena fins que quedin una mica torrats, impregnats de tot el sabor del sofregit i dels bolets.
- 6 Afegeix el brou calent fins que cobreixi just els fideus. Salpebra i deixa coure uns 10-12 minuts, fins que estiguin al punt i el líquid gairebé evaporat.
- 7 Amb el foc ja apagat, incorpora les rodanxes de botifarra negra que havies reservat.
- 8 Tapa la cassola i deixa reposar uns 5 minuts abans de servir: així els sabors s'unifiquen i la botifarra allibera el seu gust característic.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

[cooknest.app/@cardus](https://cooknest.app/@cardus) · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

