Fideuà de Gandia

Rendiment: 6 racions

Ingredients

fideuà

Fideu del número 3 — 600 g
Fons de peix de roca (moralla) — 2 ~ l
Rap — 500 g
Escamarlans de Gandia — 6 u.
Gambes roges — 6 u.
Tomaca picada — 200 g
Ceba ratllada — 1 u.
All — 1 dent
Pebre roig dolç — 30 g
Oli d'oliva verge — 150 ml
Safrà en fil — al gust
Sal — al gust
Allioli — al gust

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 1,5 kg
Aigua — 2 l
Ceba — 2 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 2 u.
Api — 2 branques
All — 3 dents
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 3 u.
Oli d'oliva verge extra — 2 cullerades
Suc de llimona — 1 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Escalfa l'150 ml a foc moderat en una paella d'uns 47 centímetres. Sofregix un poc les 6 u. i els 6 u., i reserva'ls.
2. En el mateix oli, daura l'1 dent picat i la 1 u. ratllada.
3. Incorpora-hi el 30 g i la 200 g i dona-los unes voltes perquè no es creme res.
4. Afig-hi el 500 g i el al gust, dona-los unes voltes i aboca-hi el 2 l, que ha d'estar molt calent.
5. Tira el 600 g, rectifica de al gust i mantín el foc a màxima potència els primers 5 minuts.
6. Continua coent fins a completar entre 10 i 12 minuts. En els últims 3 minuts, repartix per damunt les gambes i els escamarlans reservats.
7. Deixa reposar la fideuà 5 minuts i servix.

8. Porta a la taula l'al gust en un bol, per a qui el vulga.

Fonts

Fideuà de Gandia (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/fideua-de-gandia

Fideuà de Gandia (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/4515D7DCAF9247BD9164A53F3D4FBF95/doc/BBE3CA027D6245C4BC26AC8294B1AD05/Fideua_de_Gandia_ES..pdf

Receta tradicional de la fideuá de Gandia (València Turisme, Diputació de València): https://turisme.dival.es/receta/fideua-de-gandia/

Fideuá (Turespaña, spain.info): https://www.spain.info/es/receta/fideua/

Cómo un traspiés gastronómico originó la fideuà: Gandia y su concurso internacional (El Periòdic): https://www.elperiodic.com/gandia/como-traspies-gastronomico-origino-fideua-gandia-saca-pecho-receta-universal-puertas-concurso-internacional_1071565

«Fideuada», Diccionari normatiu valencià (AVL): https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=fideuada

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf

Origen de la fideuà de Gandia i consells de la seua associació gastronòmica (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/autentica-fideua-nacio-gandia-era-paella-espaguetis