



Vitalia

para comer como en casa

Fideos a la cazuela con costilla



Fideos a la cazuela con costilla

 45 min

elaboración

1-Tostar los fideos ligeramente aceitados en una bandeja en el horno a 150º con calor arriba y abajo.

2-En una cazuela, dorar las costillas con pimienta. Añadir entonces los ajos, la cebolla y el pimiento verde picados finamente; añadir el tomate concentrado, desglasar con el vino rancio o coñac; añadir el caldo y cocinar 30m. a fuego medio con la tapa puesta

3-Añadir entonces los fideos tostados y cocer a fuego medio hasta que queden melosos, con un poco de caldo.

3-Hacer un majado con una pizca de sal, perejil, almendras tostadas, y 1 o 2 dientes de ajo. Disolver con un poco de caldo y agregar a los fideos. Cocer 1 minuto más y servir coronando con tallo de cebolleta fresca.

ingredientes (10 personas)

-800g de fideo nº4, 2 kilos de costilla de cerdo carnosa en trozos pequeños

-4 dientes de ajo, 2 cebollas, 1 pimiento verde, 2 cucharadas de tomate concentrado

-Un vasito de coñac, 1,3 litros aprox. de caldo de ave, laurel, pimentón ahumado

Para la picada

-60g de almendras, perejil fresco, 2 dientes de ajo

Además

-Pimienta negra, aove

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/