



FIDEUS A LA CASSOLA AMB BOLETS I GAMBES



Ingredients

Fideus, barreja de bolets* (aprox. 5%) silvestres i de cultiu en proporció variable, pèsols*, gambes*, tomàquet*, ceba*, pebrot verd*, pebrot vermell* i all*.

* Ingredients deshidratats.

Informació al·lèrgens:

Pot contenir traces d'ou.

Conté gluten.

Sense colorants ni conservants. Sense sal. Conserveu-ho en un lloc fresc i sec, protegit de la llum.

Informació nutricional

Valors nutricionals per 100 g de producte

Valor energètic: 1477,56 kJ / 336,57 kcal

Grasses: 1,41 g

De les quals saturades: 0,27 g

Hidrats de carbòni: 69,48 g

Dels quals sucres: 3,16 g

Proteïnes: 12,60 g

Sal: 0,11 g

Preparació

Poseu un recipient a bullir amb aigua i/o brou a parts proporcionals (aprox., de 0,8 a 1 litre).

En una cassola o paella, sofregiu una ceba ratllada. Aboqueu el contingut del pot i rossegeu. A continuació, cobriu la paella d'aigua/ brou bullint. Afegiu-hi la sal al gust. Manteniu-ho en ebullició entre 12 i 15 minuts aproximadament. Afegiu-hi, si cal, aigua/brou i rectifiqueu de sal.

Servi-ho calent. Bon profit!

