

MAR I MUNTANYA D'ESCAMARLANS, CALAMARS I SALSITXES

Ingredients per a 4 persones

Sis salsitxes tallades a trossos

400 gr d'escamarlans o gambes més aviat petites

400 gr de calamars tallat a rodelles

300 gr de ceba filetejada

50 gr de pebrot verd picolat

100 gr de parpadelle

Oli d'oliva, julivert picat, una mica de vi blanc, pebre vermell dolç i paprika

En una cassola amb oli abundant fregir les salsitxes fins que quedin rosses i reservar.

En el mateix oli sofregir els escamarlans o les gambes a foc viu durant un minut i reservar.

A continuació sofregir els calamars un parell de minuts, mullar amb una mica de vi blanc, ajuntar la ceba i deixar coure a foc baix durant quinze minuts.

Bulliu al dente els parpadelle i afegiu-los a la cassola juntament amb el julivert, el pebre vermell, una mica de paprika les salsitxes i els escamarlans. Finalment amaniu amb una mica d'oli verge cru.



Ingredients



Mar i muntanya d'escamarlans, calamars i salsitxes