

# Fideuà

- Difficoltà: **elevata**
- Preparazione: **120 min**
- Cottura: **60 min**
- Dosi per: **6 persone**
- Costo: **medio**

## Presentazione



Siete pronti per essere catapultati per le assolate vie spagnole, inebriati dal profumo del mare e a gustare deliziosi piatti tipici? Oggi vi portiamo a Valencia, precisamente nella zona costiera di Gandia, e vi proponiamo la nostra versione del piatto che è uno degli orgogli della cucina spagnola: la fideuà! E' una ricetta che sicuramente vi ricorderà la famosissima e amatissima [paella](#), nella quale il riso è rimpiazzato dai fideos, una sorta di spaghetti corti e sottili. Gli amanti dei piatti di mare saranno conquistati dalla fideuà, così ricca e saporita, un'esplosione di colori e gusto, sfiziosa e dal profumo inebriante. Noi abbiamo scelto lo scorfano, le cozze, le vongole, i gamberi e le seppioline, ma ... non solo pesce, anche ottima verdura: peperoni, carciofi e pomodorini, che danno un tocco di freschezza e colore a questo piatto, in cui terra e mare si incontrano in un tripudio di sapori irresistibili! La fideuà è perfetta per i vostri pranzi o cene estive dall'atmosfera conviviale, infatti si usa servirla nella grande padella in cui viene cucinata: in questo modo ognuno è libero di servirsi e anche di ... fare il bis!

## Ingredienti

[Spaghetti N°5](#) 320 g  
[Cozze](#) 500 g  
[Vongole](#) 500 g  
[Seppie](#) 250 g  
[Scorfono](#) 500 g  
[Gamberi](#) 250 g  
[Carciofi](#) i cuori 2

[Peperoni rossi](#) 180 g  
[Pomodorini ciliegino](#) 200 g  
[Prezzemolo](#) 10 g  
[Timo](#) 3 rametti  
[Aglio](#) 2 spicchi  
[Scalogno](#) 1  
[Peperoncino fresco](#) 1  
[Zafferano](#) 2 bustine  
[Olio extravergine d'oliva](#) 80 ml  
[Vino bianco secco](#) 100 ml  
[Pepe nero in grani](#) q.b.  
[Sale fino](#) q.b.  
[Pepe nero](#) q.b.

## Come preparare la Fideuà



Per preparare la fideuà, iniziate dalla pulizia delle cozze: mettetele in una bacinella capiente, sciacquatele bene sotto acqua fredda corrente, con il dorso della lama di un coltello eliminate tutte le incrostazioni e i cirripedi (parassiti che si formano sul guscio) e, in modo energico, staccate la barbetta (o bisso) che fuoriesce dalle valve (1). Con una paglietta d'acciaio, sfregate energicamente le cozze per eliminare ogni impurità (2). A questo punto, metteste le cozze in una pentola a fuoco vivo e copritele con un coperchio (3): si dischiuderanno in circa 5 minuti.



Una volta pronte, con un colino filtrate l'acqua delle cozze e mettetela da parte, perché vi servirà per la cottura della pasta. Sgusciatele (4) (ricordandovi di tenerne qualcuna intatta da aggiungere al piatto per decorare). Passate quindi alle vongole: per prima cosa controllate che non contengano sabbia, battendole una ad una su un tagliere dalla parte dell'apertura (5); se dovesse uscire della sabbia scura significa che le vongole sono da buttare. Poi ponetele in un colapasta poggiato su una ciotola e sciacquatele più volte sotto acqua corrente (6), fino a quando nella ciotola non si vedrà più sabbia.



Scolate bene le vongole e versatele in una pentola ampia: coprite con il coperchio (7) e accendete il fuoco vivace: in questo modo le valve si apriranno con il calore. Spegnete il fuoco immediatamente dopo la completa apertura, per non compromettere la tenerezza del frutto di mare con una cottura troppo prolungata. Scolate le vongole, sgusciatele e conservate il liquido di cottura (8). Dedicatevi quindi alla pulizia delle seppioline: per prima cosa, munitevi di guanti di lattice. Esercitando una lieve pressione con le dita sul ventre del mollusco, cercate di individuare l'osso e aiutandovi con un coltello praticate un taglio trasversale (9).



Una volta asportato l'osso (10), cercate di individuare la sacca dell'inchiostro e, se è presente, estraetela molto delicatamente (11), prendendola con le dita ma senza schiacciarla, in modo da non romperla ed evitare così la fuoriuscita dell'inchiostro. Separate poi la testa dal corpo della seppia (12), tenendo fermo quest'ultimo con una mano e con l'altra tirate via la parte dei tentacoli.



Poi eliminate le piccole appendici interne (13); togliete la pelle, praticando una piccola incisione e tirandola via con le mani. Togliete il rostro, ovvero il dente o becco, posizionato al centro dei tentacoli (14), facendo una pressione con i pollici nella parte sottostante il rostro in modo da spingerlo verso l'alto. Con un coltellino rimuovete anche gli occhi, incidendoli in maniera circolare intorno al bulbo (15), quindi asportateli.





Infine, tagliate le seppioline a striscioline e mettetele da parte (16). Proseguite quindi con la pulizia dei gamberi: togliete la testa (17), il carapace (18),



e asportate l'intestino delicatamente con uno stuzzicadente (19). Passate quindi a pulire lo scorfano: aprite il ventre del pesce con un coltello o delle forbici (20) e privatelo delle interiora (21).



Sciacquatelo bene sotto l'acqua corrente (22), quindi togliete le pinne con le forbici (23); adagiatelo in una pentola capiente insieme a uno spicchio d'aglio, prezzemolo, timo e dei grani di pepe, poi ricopritelo con dell'acqua (circa 2,5 litri ) e mettetelo a cuocere a fuoco basso, insieme agli scarti dei pesci puliti (24), per ottenere un ottimo fumetto di pesce.



Coprite la pentola con un coperchio (25) e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Una volta cotto, estraete lo scorfano dall'acqua ancora integro, lasciatelo intiepidire, filtrate il fumetto ottenuto (26) e tenetelo da parte. Deliscate poi il pesce (27),



e mettete la carne da parte (28). Lavate bene i peperoni sotto abbondante acqua fresca corrente e asciugateli con carta assorbente. Eliminate la parte superiore, dopodiché con un coltello togliete i filamenti bianchi e i semi che si trovano all'interno; a questo punto tagliate il peperone a striscioline (29). Pulite quindi i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure (30), andando avanti fino a quelle più tenere;



togliete la parte finale (che è quella più dura) e dalla parte restante del gambo asportate le eventuali spine (31), poi rimuovete lo strato esterno fibroso (32). Eliminate anche la peluria interna, ovvero la barba del carciofo, quindi riducete i cuori a listarelle (33).



Tritate lo scalogno (34) e il peperoncino (35) e tagliate in quarti i pomodorini. Mettete in una paella o in una grossa padella l'olio e aggiungete l'aglio (36) (schiacciato, se volete lasciarlo, o intero, se volete toglierlo dopo la doratura).





Unite lo scalogno (37) e il peperoncino tritati, lasciateli appassire, poi aggiungete i peperoni (38), i carciofi (39),



e le seppie (40) e lasciate cuocere fino a che i peperoni saranno teneri ma ancora intatti. Sfumate con il vino bianco (41), poi unite i pomodorini (42), fateli ammorbidire, e salate leggermente.



Aggiungete una parte del fumetto (43), poi diluite il concentrato di pomodoro in un po' di fumetto e di liquido filtrato dalle cozze e dalle vongole (44), mescolate (45) e tenete da parte.





Diluite anche lo zafferano con un po' di fumetto e liquido di cottura dei pesci (46), mescolate (47) e tenete da parte. Aggiungete quindi il concentrato di pomodoro (48),



e lo zafferano diluiti, quindi spezzettate gli spaghetti (50), mantenendo una lunghezza di circa 3 cm, e versateli in padella (51).



Copriteli con il fumetto (52) e cuocete la pasta come se fosse un risotto, aggiungendo poco fumetto alla volta, quando serve, e mescolando spesso. Cinque minuti prima della fine della cottura degli spaghetti, unite i gamberi (53), e dopo due minuti le cozze (54)



e le vongole (55). Aggiungete infine la carne dello scorfano (56), aggiustate di sale, pepate e lasciate asciugare i liquidi di cottura. Quando la pasta sarà al dente, spegnete il fuoco e servite la vostra fideuà, guarnendo con le cozze intere che avete tenuto da parte! (57) .

## Conservazione

Conservate la fideuà in frigorifero chiusa in un contenitore ermetico per 1 giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

## Consiglio

La fideuà è un piatto che può presentare molte varianti, specialmente nell'utilizzo dei pesci. Se volete, al posto delle seppioline potete usare i calamari, e, invece dello scorfano, potete scegliere altri pesci da brodo, come saraghi, gallinelle, triglie oppure della rana pescatrice o degli scampi. Per preparare la fideuà di solito si utilizza la gramigna, un tipo di spaghetti bucato ricurvo, ma vanno bene anche gli spaghetti normali, che noi abbiamo spezzettato. Se vi avanzasse del fumetto di pesce, potete congelarlo nelle vaschette per il ghiaccio o in piccoli bicchierini e riutilizzarlo per altre preparazioni come risotti o piatti di mare in cui può tornare utile per risottare!