



### INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 160 g de fideus del núm. 1 o 2
- 80 g formatge curat
- Farina
- Ou
- Pa ratllat
- Salsa de tomàquet fregit
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre

### ELABORACIÓ

1. Coeu els fideus en un cassó amb abundant aigua durant 5-7 minuts.
2. Escórrer, refredar i reservar. Espereu que agafin una mica de cos i quedin enganxats.
3. Poseu un polsim de sal, pebre i ratlleu el formatge ben fi. Barregeu-ho tot plegat i disposeu-los una mica estesos al damunt d'una safata a la nevera durant una hora aproximadament per tal que prengui cos.
4. Talleu-lo a porcions petites amb un ganivet.
5. Passeu-los per farina, ou batut i pa ratllat en aquest ordre.
6. En una paella amb oli calent, daureu-los com si de croquetes es tractessin.
7. Escorreu-los al damunt de paper absorbent.
8. Serviu-los calents amb la salsa de tomàquet.

### OBSERVACIONS

- Podeu servir-les amb les salses que mes us agradin o tan sols amb unes gotes de suc de llimona pel damunt.

### NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

