



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 160 g de fideus del núm. 0 o 1
- Maionesa
- Mostassa de gra
- Herbes fresques (menta, estragó, alfàbrega)
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre

ELABORACIÓ

1. Coeu els fideus en un cassó amb abundant aigua durant 3-5 minuts.
2. Escórrer, refredar i reservar. Espereu que agafin una mica de cos i quedin enganxats. Poseu un polsim de sal.
3. En una paella antiadherent, poseu un raig d'oli i aboqueu una ració de fideus cuits. Amb una cullera aneu-los aixafant per tal que formi una mena de crep de fideus.
4. Poseu-ho a foc baix i daureu-los per les dos cares durant 4-5 minuts.
5. Escorreu el cruixent de fideus al damunt d'un paper absorbent i talleu-lo a trossos.
6. Barregeu la maonesa, la mostassa i les herbes trinxades en un vol. Salpebreu-ho.
7. Serviu els cruixents amb la salsa per mullar.

OBSERVACIONS

- Podeu condimentar els fideus amb alguna espècia com comí, gingebre o curri molt abans de fregir-los.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

