**Ingredients:**

400 g fideus de fideuà

9 gambes

1 sípia neta

1 kg de musclos

Un litre i mig de brou de peix

200 g tomàquet triturat

1 ceba

3 grans d'all

1 pebrot vermell

1/2 culleradeta pebre vermell dolç

uns brins de safrà

Oli d'oliva

Sal

**Elaboració:**

Posar 4 cullerades d’oli d’oliva en una paellera i deixar coure 2 minuts. Trossejar la sípia i afegir-la a la paellera fins que agafi color. I posar els musclos al vapor.

Quan la sípia agafi color, afegir la ceba trossejada, els alls en làmines i el pebrot a tires.

Fregir-ho durant uns minuts fins que tot estigui tendre. Abocar el tomàquet triturat i deixar sofregir.

Afegir el pebre dolç vermell i barrejar-ho. A continuació, afegir el brou de peix i uns brins de safrà. Deixar coure durant 15 minuts.

Posar una mica de sal i afegir la fideuà. Deixar reposar aproximadament uns 5 minuts. Bon profit!