

Restaurants de Tossa reinventen la recepta dels fideus a la cassola

TOSSA DE MAR | DDG

Durant tot el mes de juny, 20 restaurants de Tossa, que formen part del col·lectiu que potencia La cuina tradicional tossenca, participaran a la segona edició de la campanya gastronòmica dels Fideus a la cassola, un plat que sempre ha estat present a les llars.

Els restaurants que s'han adherit a la campanya inclouran en les seves cartes diferents maneres de cuinar els fideus, mitjançant l'ús d'ingredients ben diversos. Algunes de les opcions que s'oferiran són, entre d'altres: fideus a la cassola amb llobregant; fideus a la cassola amb sèpia, cloïsses i gambes; fideus amb carn; cassola de fideus amb rap i marisc; cassola de fideus negres; fideus a l'aroma de carbó; fideus amb escòrpora i pèsols; fideus caldosos d'aranya d'Es Cap Negre, etc. Els restaurants que hi participen són: Can Carlus, Can Pini, Capri, Castell Vell, Club Aire Libre, Cuina de l'Avia, El Petit de Can Carlus, El Portal, L'Ajustada, La Cuina de Can Simon, Madrugada, Marítim, Minerva, Nàutic Can Pini, Sa Muralla, Sa Proa, Santa Marta, Túrsia, Víctor i Victòria.

Font del document:

<http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/05/27/restaurants-tossa-reinventen-recepta-dels-fideus-cassola/490338.html>