



fira *de la*  
**gamba**  
*de* Palamós

# els dels **consells** **peixaters**



## A LA PEIXATERIA

Si és Gamba de Palamós està identificada amb el segell de qualitat

La Gamba fresca té un color vermell intens i viu, amb tons blaus i violacis al cap.

La peça ha de ser sencera, amb totes les antenes i sense ferides.

S'ha de servir a una temperatura inferior a **5°C**

## CONSERVACIÓ

A més de 5°C, la Gamba s'oxida i perd part de les seves qualitats. És important mantenir la cadena del fred i **es recomana menjar-la el mateix dia de compra.**



Si la vols menjar l'**endemà**: guarda-la a la nevera.

Si la vols menjar **entre 24 i 48 hores**, soterra-la amb gel picat.

Si la vols menjar **més enllà de dos dies**: la Gamba s'ha de congelar, millor escampada sobre una safata metàl·lica formant una sola capa.



Temps màxim recomanat de congelació: **10 dies.**

## DESCONGELACIÓ

**Descongela** la Gamba lentament, preferiblement a la nevera i durant unes **12 hores.**

## RECEPTA



### Cassola de fideus amb gamba de Palamós de l'Espai del Peix

#### Ingredients per a 4-6 persones

- 300 g de gamba de Palamós mitjana
- 400 g de fideus gruixuts (núm. 4)
- 2 cebes
- 5 tomàquets
- 1,2 litres de brou o caldo de peix
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre

#### Elaboració

- 1 En una cassola, saltem les gambes salpebrades amb un raig d'oli d'oliva.
- 2 Les reservem a la mateixa cassola.
- 3 En una altra cassola sofregim les cebes ben picades fins que agafin un color fosc.
- 4 Ratllem els tomàquets sense llavors i els afegim al sofregit. Un cop el sofregit de ceba i tomàquet sigui cuit, aboquem els fideus, remenem dues voltes i afegim el brou.
- 5 Deixem bullir els fideus a foc alt.
- 6 Un cop el brou comença espessir, tirem les gambes i corregim de sal i pebre.
- 7 Servim el plat una mica caldós.



espai del peix  
Palamós



[firadelagamba.cat](http://firadelagamba.cat)

els consells  
dels  
peixaters

