

ARRÒS AMB CARRERETES

Ingredients:

400 g d'arròs.

300 g de carreretes tendres.

4 talls de costella confitada.

4 talls de llonganissa confitada.

1 ceba.

1 l d'aigua.

Greix de confitat.

Elaboració:

En una paella amb una mica del greix del confitat sofregiu la ceba.

Quan estigui rossa afegiu-hi la costella i la llonganissa.

Afegiu-hi l'aigua i, quan arrenqui el bull, les carreretes.

Al cap d'una estona afegiu-hi l'arròs i ho deixeu bullir uns 18 minuts aproximadament.

Variacions:

Es pot substituir les carreretes tendres per 30 g de carreretes seques.

S'hi pot afegir *mongetes seques bullides* en l'últim moment.

Es pot fer amb oli i cansalada fresca.

Comentaris:

La llonganissa d'aquesta recepta és el que en altres zones es coneix com a botifarra crua o tastet.