

ARRÒS A LA CASSOLA

Ingredients:

400 g d'arròs.
½ conill tallat a trossos.
200 g de costella de porc a trossos petits.
2 cebes trinxades.
2 grans d'all picats.
2 tomàquets madurs ratllats.
100 g de pèsols cuits.
1 ¼ l d'aigua.
Sal.
Oli.

Per fer la picada:

Un brins de safrà.
1 gra d'all.
Julivert.

Elaboració:

En una cassola amb oli fregiu els trossos de conill i de costella de porc fins que estiguin ben daurats i els retireu.

En el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, l'all i el tomàquet.

Quan el sofregit estigui ben fosc reincorporeu-hi els trossos de carn i remeneu el conjunt.

Afegiu-hi l'arròs, barregeu-lo amb el sofregit i tireu-hi l'aigua bullent.

Al cap d'un moment afegiu-hi els pèsols i la picada deixatada amb una mica de caldo de la cocció.

Deixeu-ho bullir 15 minuts aproximadament.

Si a mig coure veieu que hi falta aigua, afegiu-n'hi, sempre bullent.

Variacions:

En el sofregit s'hi pot afegir pebrot verd o pebrot vermell.

En el sofregit s'hi pot afegir unes gotes de conyac.

Hi ha qui hi afegeix altres tipus de verdures: mongeta tendra, carxofes, etc.

Hi ha qui hi posa pebrot vermell escalivat a la cassola.

S'hi pot afegir algun tipus de bolets (rossinyols, carreretes).

S'hi pot afegir pollastre o substituir el conill per pollastre.

A més o en comptes de la costella s'hi pot posar cap de costella o salsitxes.

S'hi pot afegir cansalada i pernil.

Altres noms:

Arròs de muntanya.

Arròs del tros.

Arròs de pagès.