

## ARRÒS A LA CASSOLA DE PEIX

### Ingredients:

400 g d'arròs.  
1 sèpia mitjana tallada a daus.  
100 g de rap tallat a daus.  
4 gambes.  
4 escamarlans.  
100 g de cloïsses.  
200 g de musclos.  
1 ceba.  
3 tomàquets madurs.  
1 ¼ l de *brou de peix*.  
Oli.  
Sal.

### Per fer la picada:

2 grans d'all.  
Julivert.

### Elaboració:

En una cassola, salteu les gambes i els escamarlans, i retireu-los.  
En el mateix oli salteu-hi el rap i retireu-lo.  
Feu-hi un sofregit fosc amb la ceba i el tomàquet.  
Afehiu-hi la sèpia i quan estigui tova afehiu-hi l'arròs, ho remeneu i ho mulleu amb el brou bullent.  
Feu-ho bullir uns 15 minuts aproximadament i gairebé al final de la cocció afehiu-hi el rap, les gambes, els escamarlans, les cloïsses, els musclos i la picada.

### Variacions:

En comptes o a més de sèpia s'hi pot posar calamars.  
Es pot afegir nyora a la picada.

### Altres noms:

Arròs mariner.