

ARRÒS AMB COL I FESOLS

Ingredients:

300 g d'arròs.
½ col d'olla tallada a trossets.
100 g de mongetes seques.
1 cua de porc salada.
1 tros d'orella de porc salada.
2 ossos de l'espinaada.
1 ceba.
2 tomàquets.
Safrà.
Oli.
Sal.

Elaboració:

Coeu les mongetes amb la cua, l'orella i els ossos segons la recepta de *mongetes seques bullides*.

En una cassola amb oli, sofregiu la col, la ceba i el tomàquet.

Quan el sofregit estigui fet, afegiu-hi l'orella i la cua tallades a trossos i el caldo de la cocció.

Quan bulli tireu-hi l'arròs i ho deixeu coure uns 18 minuts aproximadament.

A mitja cocció hi afegiu les mongetes i el safrà.

Variacions

S'hi pot afegir baldanes en l'últim moment.

En lloc de safrà s'hi pot posar pebre roig.

S'hi pot afegir naps (vegeu *arròs amb fesols i naps*).

S'hi pot afegir peus de porc, bullits a part o amb les mongetes.