

## ARRÒS AMB CONILL

### Ingredients:

400 g d'arròs.

1 conill trossejat.

1 ceba.

1 gra d'all.

3 tomàquets.

Oli.

Llard.

1 l d'aigua.

### Per fer la picada:

1 gra d'all.

Julivert.

Safrà.

### Elaboració:

Fregiu els trossos de conill en una cassola amb oli i llard i retireu-los.

A la mateixa cassola feu el sofregit ben concentrat amb la ceba, l'all i els tomàquets.

Quan estigui fosc afegiu-hi l'arròs, el conill i, després de donar-hi dues voltes, l'aigua bullent.

Deixeu-ho coure a foc moderat uns 18 minuts aproximadament.

A mig coure afegiu-hi la picada.

### Variacions:

Es pot fer amb conill de bosc. Si cal es deixarà coure més estona.