

ARRÒS AMB VERDURES

Ingredients.

400 g d'arròs.
1 ceba trinxada.
2 tomàquets madurs ratllats.
2 carxofes tallades a quarts.
100 g de pèsols.
100 g de mongetes tendres tallades a trossos grans.
1 pebrot vermell a daus.
Mitja coliflor tallada a ramets.
2 grans d'all.
Oli.
Sal.
1 l d'aigua.

Elaboració:

En una paella feu un sofregit amb la ceba, l'all i el pebrot.
A mig cuire hi afegiu les carxofes i les mongetes tendres i cap al final de la cocció els tomàquets.
Un cop estigui ben concentrat hi afegiu l'arròs i ho remeneu uns moments.
Mulleu-ho amb l'aigua bullent i al cap d'un moment hi afegiu els pèsols i la coliflor.
Deixeu-ho bullir 18 minuts aproximadament a foc moderat.

Variacions:

Les verdures poden variar, segons l'època.
S'hi pot afegir una picada d'all i julivert al final de la cocció.