



ARRÒS EMMASCARAT



Ingredients (4 persones):

- 400 grams d'arròs
- 200 grams de pèsols
- 100 grams de pastanagues en rodanxes
- 200 grams de gambes pelades
- 2 botifarres grans

Elaboració:

1. Coure l'arròs durant 15 minuts en aigua bullint.
2. Passar per la planxa la botifarra, tallar-la en rodanxes i reservar.
3. Sofregir en una paella gran els pèsols, les pastanagues i les gambes. Deixar coure uns 15 minuts.
4. Afegir l'arròs i la botifarra. Salpebrar al gust.
5. Es serveix al gust, calent o fred.

Boníssim!

Autora: Isabel Anguera, parada nº 6-8 del Mercat Municipal.