

Arròs amb verdures

Ingredients

400 g d'arròs
500 g de verdures variades
1/2 pebrot verd
1/2 ceba, 1 tomàquet petit
3/4 litre d'aigua
2 grans d'all
Oli d'oliva, sal, julivert i safrà

Preparació

Es tallen les verdures variades a bocins petits i es reserven. En una cassola de terra es tira l'oli i es fa un sofregit amb el pebrot verd, la ceba, l'all, el tomàquet i el julivert. Afegiu-hi les verdures trinxades i sofregiu. A continuació tireu l'arròs, sofregiu-ho també cinc minuts i removeu-ho. Tireu l'aigua ben calenta, safrà i retoqueu de sal. Deixeu-ho coure de quinze a vint minuts i serviu-ho.

