

Arròs negre

Ingredients

400 g d'arròs
500 g de sipionets
1 pebrot vermell, 1 tomàquet
pelat, 2 branques de julivert i
5 grans d'all
1 litre de brou de peix
Oli d'oliva, sal

Preparació

Es trituren el tomàquet, el pebrot, l'all i el julivert. Es sofregeix tot en una paella. Quan el sofregit és al punt, afegiu-hi els sipionets amb la seva tinta, i tot seguit afegiu l'arròs que sofregireu uns 5 minuts, sense deixar de remenar. Afegiu-hi el brou de peix i coeu-lo uns 20 minuts. Decoreu amb unes petites branques de julivert.

També es poden netejar el sipionets, (tal com es descriu a baix), deixant la tinta a part per a afegir-la quan l'arròs sigui ben sofregit.

