

# Arrossejat



## Ingredients

400 g d'arròs  
3/4 litre de brou de peix  
5 grans d'all  
2 grans d'all trinxats  
Julivert, oli d'oliva, sal i safrà.

## Preparació

En una cassola de fang poseu un quart de litre d'oli. Quan sigui calent, sofregiu els grans d'all sencers. Un cop daurats, retireu-los i tireu l'arròs sofregint-lo sense deixar de remoure. Un cop l'arròs hagi agafat un color daurat, afegiu-hi la picada d'all i julivert. Removeu i afegiu el brou de peix i el safrà. Deixeu-ho coure fins que l'arròs sigui al punt. Teniu present que l'arròs ha de quedar sec.