

Amanida d'arròs



Quan fa tanta calor només vénen de gust plats frescos per dinar. Una altra recepta per deixar feta abans d'anar a la platja o deixar l'arròs fet a la nevera i acabar de fer la recepta a l'últim moment.

Per a 4 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – Arròs blanc (1/2 tassa de cafè per persona)
- – 1 all
- – Enciam
- – 2 pots petits d'olives farcides
- – 1 llauneta de moresc
- – 2 llaunes de tonyina
- – 2 tomàquets
- – 1/2 ceba
- – Oli d'oliva, sal i vinagre



Elaboració:

PAS 1: Posem a bullir l'arròs amb aigua, sal i un all, 15 minuts.

PAS 2: A banda tallem l'enciam petit i les olives tallades a rodanxes. També preparem la ceba tallant-la ben petita i la posem en vinagre i sal perquè perdi la fortor. Abans de servir l'esbandim i la premem bé amb les mans per estamordir.

PAS 3: Un cop bullit i esbandit en aigua l'arròs, podem unir tots els ingredients. Remenem bé i amanim amb sal i oli. Molta gent la fa amb maionesa, però la trobem més fresca així. És una opció més.



Bon Profit!