

Arròs negre amb sepïetes



L'altra dia vaig trobar a la parada del peix uns sepionets que feien un goig. No necessitava sèpia però els vaig agafar i vam fer un arròs negre per dinar de luxe.

Per 4 persones.

Temps: 45 min.

Ingredients:

- – 4 tasses de cafè i una mica més d'arròs rodó
- – 2 bosses de tinta de calamar congelada
- – Sepionets (no recordo quants, però com que encongeixen, vaig agafar tres grapats a mans plenes.
- – 2 carxofes
- – Una mica de pebrot vermell i una mica de verd.
- – 1 ceba i mitja
- – Aigua, sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Pelar i tallar la ceba ben petita. Fer un sofregit fosc.

PAS 2: Tallem el pebrot petit i l'afegim al sofregit a l'igual que la carxofa tallada a "grills".

PAS 3: Netegem els sepionets. Només cal treure-li la boca i l'espina. Ben esbandits i al foc amb el sofregit de ceba i pebrot.

PAS 4: Quan ho tenim llest afegim l'arròs i el sofregim una mica. Abans de tirar l'aigua hi posem els dos sobrets de tinta i remenem bé. Ho deixem coure 14 minuts.

PAS 5: I ho deixem reposar amb el foc tancat 5 minuts més, tapat i amb el foc tancat.





Bon Profit!