Bledes amb arròs

És un plat que fem de fa molts anys. Les bledes ja ens agraden i fer-les amb l'arròs i aquell gustet d'all, la crosteta que fa, és un plus. Us agradaran molt.

Per a 4 persones
Temps: 20 hora.
Ingredients:

- -1 kg. de bledes
- -100 gr. d'arròs
- -5 alls
- -Oli d'oliva i sal
- -Aigua

Elaboració:

PAS 1: Es posa l'aigua a bullir, s'hi tira sal i s'hi couen les bledes tallades en juliana gruixuda i l'arròs. Es bullen 15 minuts i s'escorren.

PAS 2: Tallem els alls ben petits i els reservem.
PAS 3: Posem oli en una paella amb els alls. Quan comencin a fer-se rossos i afegim les bledes i l'arròs i ho sofregim tot fins que l'arròs agafi color verd. Ha de fer una mica de crosta.

Bon Profit!