

Escudella



Per fi, una mica d'escudella

Una olla

Temps: 2 hores

Ingredients:

- – 1 braó desossat
- – 1 tros de gallina desossada
- – 1 tassa d'arròs
- – 2 pastanagues
- – 1 col petita
- – 2 patates petites
- – 1/2 butifarra blanca
- – 1/2 butifarra negra
- – 2 grapats de fesols del ganxet bullints
- – 2 grapats de cigrons bullits
- – Aigua
- – Sal i oli d'oliva
- – 4 rovells d'ou de gallina



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé el tall i posem l'olla amb aigua i una mica de sal al foc. La tenim 1/2 al foc i anem escumant. Mentres tallem la pastanaga i la patata a daus i la col a tires primes

PAS 2: Passada la 1/2 hora treiem el tall i el tallem amb les tisores. Llavors ja posem els rovellons, el tall estellat i la verdura al caldo, que courem a foc fluix mínim 1 hora sense tapa.

PAS 3: Tallem les butifarres a rodanxes i passat el temps previst de cocció afegim ja la resta d'ingredients: les butifarres, l'arròs, els fesols i els cigrons. 15 minuts més i ja estarà llesta l'escudella.



Bon Profit!