

Arròs amb bolets

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 4 persones)

- 400 g d'arròs
- 400 g de bolets (*gírgoles, fredolics, rovellons...*)
- 3 cebes tendres (*o 1 ceba gran*)
- 3 dents d'all
- julivert
- oli d'oliva, sal i pebre negre

Temps de preparació:

- 30 min

Preparació:

1. Rentar els bolets.
2. Bullir els bolets en una olla amb uns 2 l d'aigua salada durant 5 min. Reservar el brou.
3. En una cassola, sofregir la ceba i els alls (*pelats i sencers*). Un cop daurats, afegir els bolets i acabar de sofregir.
4. Tirar l'arròs i el julivert, salpebrar i remenar.
5. Afegir el brou dels bolets fins a cobrir i anar afegint a mida que es vagi absorbint fins que l'arròs estigui cuit, uns 18-20 min.

Nota:

- El brou ha d'estar bullint per tal de no tallar la cocció.

Posted in: [Cuina Tradicional](#), [Plats Principals](#), [Receptes](#) | Tagged: [All](#), [Arròs](#), [Bolets](#), [Ceba Tendra](#), [Fredolics](#), [Gírgoles](#), [Julivert](#), [Pebre Negre](#), [Rovellons](#) | With 0 comments