

## **ARRÒS NEGRE AMB CASTANYONS, PÈSOLS I CARXOFES**

Per a 4 racions:

150 g de ceba picada fina  
100 g de tomàquet madur ratllat (i sense granes)

400 g de castanyons petits  
(renteu-los i retireu l'interior dur, manteniu les tintes)

150 g de cors de carxofa, tallats a 1/4  
100 g de pèsols desgranats molt tendres  
1 all picat ben fi amb unes 10 fulles de julivert

100 g de xerès sec  
250 d'arròs bomba  
1 litre d'aigua mineral  
oli d'oliva verge extra  
sal i pebre

### **PREPARACIÓ:**

1. En una petita paella, amb un fil d'oli feu sofregir la ceba fins que sigui ben rossa (uns 40 minuts). Afegiu-hi el tomàquet ratllat i deixeu que el sofregit quedi ben confitat, uns 10 minuts, i al punt de sal i pebre.
2. En una cassola d'uns 30 cm de diàmetre, amb un fil d'oli sofregiu els castanyons fins que quedin daurats (uns 8 minuts), amb punt de sal i pebre. Com que el producte és "integral amb tota la tinta", desprendran uns sucros foscos i negrosos. Afegiu-hi l'all i julivert picat i deixeu sofregir 1 minut més.
3. Afegiu a la cassola el sofregit del punt (1) i el xerès sec, deixeu-ho coure tot junt 2 minuts, afegiu-hi l'aigua ben calenta i quan arrenqui el bull tireu-hi l'arròs, hi afegiu un punt de sal i ho deixeu coure a foc mitjanament fort durant 5 minuts.
4. Tireu a la cassola els quarts de carxofa i continueu la cocció a foc més baix 3 minuts més.
5. Afegiu a la cassola els pèsols, remeneu i deixeu coure l'arròs 6 minuts més a foc ben suau. Afineu el punt de sal, aparteu la cassola del foc, deixeu-la reposar 2 minuts i ja teniu l'arròs llest.

### **ÀPÈNDIX DE LA RECEPTA**

La recepta és vàlida també amb morralets, calamarsos o sepiones.