



## **Arròs amb conill i verdures**

Receptari "Cuina Sense Pares"  
Diputació de Barcelona

### **Ingredients per a dues persones**

- 150 g d'arròs (2 tasses de cafè)
- Aigua (4 tasses de cafè)
- 400 g conill trossejat
- 2 tomàquets
- 1 ceba
- 100 g faves cuites
- 50 g de mongeta tendra
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- Sal i pebre



### **Elaboració**

- 1.** Poseu una mica d'oli en una cassola, salpebreu el conill i poseu-lo a coure.
- 2.** Ratlleu els tomàquets i la ceba, i reserveu-los. Talleu la mongeta tendra a trossos.
- 3.** Retireu el conill un cop cuit.
- 4.** A la mateixa cassola, afegiu la ceba fins que comenci a daurar-se. Remeneu de tant en tant. Després afegiu les mongetes, les faves i el tomàquet. Deixeu-ho una estona fins que les verdures hagin perdut l'aigua i queden una mica enrossides.
- 5.** A continuació, afegiu l'arròs i remeneu-lo. Tot seguit afegiu el conill i torneu a remenar.
- 6.** Afegiu a la cassola l'aigua amb un pessic de sal. Deixeu-ho a foc lent aproximadament 20 minuts i remeneu de tant en tant.
- 7.** Comproveu que l'arròs estigui cuit i ja podeu servir.