

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Arròs negre amb tinta

Ingredients: (per a 6 persones)

- 750 g de sipions
- 600 g d'arròs
- 1 ceba
- 4 tomàquets madurs
- 2 pebrots verds
- 1 pebrot vermell
- 4 carxofes
- 2 dents d'all
- 1 branca de julivert
- 1 dl d'oli d'oliva
- 1 litre i mig de fumet de peix
- Sal

Elaboració:

- Primer de tot, sofregiu la ceba, els pebrots i les carxofes, la primera tallada molt finament, els segons a daus petits i les carxofes a mitges llunes, un cop sofregit hi afegiu el tomàquet pelat i triturat, deixeu-lo concentrar bé i hi afegiu els sipions, dels quals n'haureu reservat les basses de tinta i, en anar-se mesclant amb el sofregit, aquest quedarà d'un color negrós, tot seguit afegiu l'arròs i remeneu a foc fort i a continuació mulleu amb el fumet de peix bullent, procurant que no deixi de bullir i al cap de 7 o 8 minuts, baixar a un foc més moderat, rectifiqueu de sal, ha de coure uns 15 minuts aproximadament i ja el teniu apunt. Un cop el tingueu cuit, poseu unes cullerades d'all i julivert negat per sobre.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell