

Hivern

Primavera

Estiu

x

Tardor

## Arròs a la cassola amb costra i amb bolets de Sta. Eugènia

### Amb rostit de pollastre i brou

#### Ingredients

- 500gr. d'arròs
- Bolets de temporada ( recollits a Sta. Eugènia)
- 500cl. De brou de pollastre
- 3 ous
- 500 cl. d'aigua
- formatge per ratllar

#### Durada

45 min

#### Nº Plats

5

#### Utensilis

- Cassola de fang
- cullera de fusta
- Fogó i forn
- Plat soper
- batedor
- Ratllador

#### Preparació

Escalfem les restes del rostit en la cassola de fang i tirarem un cep petit a trossos o bé mig cep si és gros. - Si no tenim ceps, possem rossinyols-.

Ho deixarem coure i tirarem l'aigua. Deixarem que faci xup-xup.

Escalfem el brou al microones o en un pot al fogó.

Tirem l'arròs a la cassola, remanem i tirem el brou de pollastre escalfat per no trencar el procés de bullició.

Quan a l'arròs li restin 10 minuts, el retirarem del foc i li tirarem els ous batuts per sobre. Tot seguit hi posarem el formatge ratllat.

Posarem el forn en mode de grill i introduïrem la cassola al forn. La retirarem quan estigui gratinat el sobre de l'arròs, uns 10 minuts.