

AMANIDA D'ARRÒS

NOM:



Ingredients:

- Arròs
- Tomata
- Pernil dolç
- Pernil salat
- Formatge tendre
- Olives Farcides
- 3 llaunes de tonyina
- Oli
- Sal
- Vinagre de módena



Passos:

Posem en un cassó aigua a escalfar i quan estigui bullint tirem l'arròs i la sal. (bullir uns 20 minuts)

Mentre es cou l'arròs rentem i tallem a trossos petits el pernil, el formatge, la tomata, les olives farcides.

Quan estigui cuit l'arròs, l'escorrem i l'esbandim sota l'aixeta amb abundant aigua freda. Tornem escórrer bé i posem una rajolí d'oli d'oliva. Barregem bé, així evitarem que s'enganxi.

Després ho afegim a la font amb els altres ingredients de l'amanida (tonyina, pernil , formatge , olives,.....)

Amanim amb oli d'oliva i vinagre de Mòdena

Ho barregem tot , deixem reposar perquè agafi gust.

Ja ens ho podem menjar.

