



Ricardo Rossi

ARRÒS DE CIGALES AMB CARXOFES



Tipus d'arròs
Cremós



Producte local
Herbes dolces mallorquines



Consell o truc
Marcar bé els caps de les cigales



Ingredients



6 pax



Recepta

Fumet:

2 cullerades d'oli d'oliva
3 dents d'all
2 escalunyes
1 porro
1 tassó de vi blanc
1 branca d'api
2 pastanagues
2 tomàtiques de ramellet
1 branca de julivert
1 fulla de llorer
2 L d'aigua
12 caps de cigales
300 g de peix de roca
Sal
Pebre bo

Arròs:

400 g d'arròs bomba
950 g de brou de cigales
2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
2 escalunyes
2 dents d'all
2 tomàtiques ratllades
1 pebre verd
4 carxofes
½ glopet d'herbes dolces mallorquines
2 coes de cigala per persona
Bris de safrà
1 cullerada de Tap de Cortí

Fumet:

Dins un cassó, posar els alls i l'oli i sofregir-los. Afegir els caps i les closques de les cigales una mica picades, les verdures trossegades, el vi blanc, deixant que evapori l'alcohol, i l'aigua. Coure a foc suau i reduir uns 20 minuts. A continuació, retirar del foc, deixar infusonar i colar.

Arròs:

Netejar les cigales, marcar les coes i reservar. A continuació, ofegar les escalunyes, l'all, el pebre i la tomàtiga amb el safrà, afegir els cors de les carxofes, remenar i incorporar les herbes perquè evapori l'alcohol. Seguidament, afegir l'arròs barrejant bé tots els ingredients, afegir el brou en dues tandes i deixar cuinar uns 17 minuts, removent perquè quedi melós. Assaonar al punt de sal.

Emplatat:

Acompanyar d'un allioli fet amb el brou dels caps de les cigales i d'un cruixent de carxofes fregides.

Notes