GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ARRÒS DE MARJAL

Gastronomia | 15/11/2017 | 08:55

Poseu una cassola al foc amb oli i hi féu el sofregit. Hi tireu els trossos d'embotit, hi doneu unes remenades i hi tireu aigua freda i, si n'hi poseu, la tallada de camallot

L'arròs de marjal es feien els pagesos de Sa Pobla quan anaven a treballar a les "terres grosses", semblantment a com els pagesos de Lleida feien, al camp, les seves cassoles de tros. En ambdós casos la seva base, doncs, eren productes que es portaven de casa- bàsicament porquins- i les verdures que es podien arreplegar al camp mateix.

El mateix plat s'anomena "arròs de caseta"- si bé el nom, no recollit al DCVB, vingués de caça-, o de casseta (cassó), però em sembla que es refereix a "caseta", a la casa on s'hi estaven els pagesos, els collidors d'olives, etc. Vegeu també la recepta dels Fideus de roter o els de vermar, fets amb ovella vella, i altres fets amb ceba, all, pernil o xulla, etc.

A Mallorca i al País valencià, un marjal és un terreny aigualós, o sigui, un aiguamoll. A l'illa hi ha hagut diversos marjals, però destaca el lloc conegut per Sa Marjal, prop de l'antiga l'albufera de Sa Pobla.

Ingredients

4 tasses d'arròs (uns 400 g)

4 rodelles de camallot gruixudes (opcional)

1 rodella de sobrassada

1 botifarró

1 ceba (o 1 porro)

2 tomàquets de penjar o de ramellet

2 grans d'all, opcional

julivert, opcional

verdures del temps: carxofes, pèsols, mongetes tendres, coliflor, patates

sal

oli

aigua

Elaboració

Poseu una cassola al foc amb oli i hi féu el sofregit. Hi tireu els trossos d'embotit, hi doneu unes remenades i hi tireu aigua freda i, si n'hi poseu, la tallada de camallot.

Hi afegiu les patates, pelades i tallades a trossos i a la resta de verdures, netes i preparades. Hi tireu l'arròs. Ha de coure uns 20 minuts.

Notes

Ho podeu deixar més o menys caldós, segons el vostre gust.

Podeu posar-hi pebre negre, pebre vermell, safrà, julivert, alls...

Si no disposeu de camallot o "camaiot" el podeu substituir per bisbe o bull negre de qualitat.O bé hi podeu posar llom o costella de porc: a Lleida n'hi posaven de confitat o "tupina" (conservat en

greix o bé oli) que hi dóna un gust excel·lent.

El mateix plat el podeu fer amb fideus gruixuts, que resulten igual de bons que l'arròs, o bé amb "burballes" (tallarines).

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/55367-arros-de-marjal.htm