



### INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 250 g de lleties verdes
- 200 g d'arròs basmati
- 350 ml d'aigua
- 4 cebes
- Farina
- 2 cc de comí en gra
- 2 cc de pebre de Jamaica
- 1 cc de coriandre en gra
- 1 cc de canyella en pols
- 1 cc de sucre
- ½ cc de cúrcuma
- Oli d'oliva verge
- Sal
- Pebre

### ELABORACIÓ

1. Rentar i bullir les lleties en una cassola amb abundant aigua fins que estiguin tendres. Escórrer.
2. Pelar la ceba i tallar-la a rodelles ben fines.
3. Enfarinar-les i fregir-les en un cassó amb oli ben calent. Escórrer-les.
4. En un cassó ample, daurar uns segons el comí i el coriandre amb un fil d'oli.
5. Remenar-ho tot plegat i afegir l'aigua.
6. Deixar-ho coure tapat uns 15 minuts, a foc suau.
7. Afegir les lleties, remenar, posar-ho a punt de sal i pebre.
8. Deixar reposar uns minuts.
9. Afegir la meitat de la ceba, barrejar i servir en un plat amb la resta de ceba pel damunt.

### NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

