

# Arròs caldós amb fesols i naps

## Arròs caldós amb fesols i naps

mitjana:

Your rating: None Average: 4 (3 votes)

Others

Close

Típic plat de temporada hivernal, cuinat en cassola de fang i que, en molts llocs de la Comunitat Valenciana, és conegut com *arròs amb fesols i naps*. Una recepta que, per la seua aparença i elaboració, bé podria ser considerada un guisat de suculent sabor.

**Per:**

4

**Ingredients:**

600 gr. de porc trossejat (espinàs, peus, cua...); 400 gr. de nap; 200 gr. de fesols blancs secs; 350 gr. d'arròs; 1 ceba; 4 alls; 1 tomaca; 6 cullerades d'oli; sal i safrà.

**Elaboration:**

En una cassola de fang posem l'aigua, el porc trossejat, el nap tallat, els fesols, la sal i el safrà. A banda fem un sofregit amb la ceba, els alls i la tomaca ratllada i ho afegim a la cassola. Una vegada estiguen cuits tots els ingredients posem l'arròs i quan alce el bull tastem de sal.

• **Municipis:**

[Ademuz](#) <sup>[1]</sup>

**Valora i compartix**

mitjana:

Your rating: None Average: 4 (3 votes)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.