Arròs rossejat de Sant Blai, a l'estil de Torrent

Rendiment: 10 racions

Ingredients

Arròs

Arròs bomba DOP València — 1 kg
Caldo d'olla calent — 2,5 ~ l
Cigrons cuits — 300 g
Costella de porc a trossos — 1 kg
Magre de porc a daus — 500 g
Panxeta a llesques — 250 g
Oli d'oliva verge — 130 ml
Tomaques grans ratllades — 3 u.
All picat — 2 dents
Pebre roig dolç — 1 culleradeta
Safrà o colorant — al gust
Sal — al gust
Botifarra (opcional) — 4 u.
Blanquet, embotit blanc (opcional) — 4 u.
Buloquet, pilota de carn lligada (opcional) — 2 u.

pelotas dulces (10 piezas)

Molla de pa sec o pa ratllat — 250 g
Farina d'ametla — 100 g
Sucre — 200 g
Rovells d'ou — 3 u.
Saïm de porc — 40 g
Cansalada picada — 50 g
Canyella — pessic
Llimona (ratlladura) — 2 u.
Clares d'ou — 3 u.

pelotas saladas (10 piezas)

Carn picada de porc — 400 g
Molla de pa xopada en llet — 200 g
Ous — 2 u.
All — 1 dent
Julivert — al gust
Pinyons torrats — 50 g
Farina per a arrebossar — al gust

Passos

1. El dia anterior, barreja la 50 g, el 250 g, la 100 g, el 40 g, la pessic, la ratlladura de 2 u. i el 200 g, i lliga amb els 3 u., d'un en un. Forma pilotes allargades, passa-les per pa ratllat i guarda-les a la nevera.
2. Barreja la 400 g amb l'1 dent, el al gust, els 50 g, la 200 g i els 2 u.. Forma pilotes redones i reserva-les a la nevera.
3. En una cassola de fang amb 130 ml i una miqueta de sal, daura la 1 kg uns 10 minuts a foc lent. Afig el 500 g i deixa'l 5 minuts més. Incorpora la 250 g i, finalment, l'2 dents fins que es daure sense cremar-se.
4. Afig la 3 u. ratllada i remena fins que reduïsca i quede un puré fosc, sense aigua.
5. Incorpora els 300 g, el 1 culleradeta i l'1 kg i sofregix uns segons. Aboca el 2,5 l bullint amb el al gust, rectifica de al gust i manté a foc mitjà 3 o 4 minuts.
6. Enfarina les pilotes salades amb al gust i daura-les 2 o 3 minuts en oli calent. Passa les dolces per 3 u. batudes i fregix-les igual. Escorre-les sobre paper de cuina.
7. Col·loca les pilotes sobre l'arròs i fica la cassola al forn, de 200 a 220 °C, entre 35 i 40 minuts, fins que l'arròs estiga sec.
8. Quan aparega la capa daurada a la superfície, el rossejat, trau la cassola i deixa-la reposar uns minuts abans de servir.

Fonts

Arròs Rossejat Torrentí o Cassola de Sant Blai (Valencia Bonita, recepta arreplegada del blog rosmor09): https://www.valenciabonita.es/2016/05/10/rossejat-torrenti-o-cassola-de-sant-blai/

Cassola de Sant Blai: la de Torrent, la de Amparo (Valencia Plaza): https://valenciaplaza.com/cassola-de-sant-blai-la-de-torrent-la-de-amparo

Rossejat (Viquipèdia): https://ca.wikipedia.org/wiki/Rossejat