# Rossejat d’arròs

Gastronomia | 08/06/2026



**Un dels grans plats de la cuina marinera catalana que, nascut a bord de les barques de pesca, continua sent una de les receptes més autèntiques de la Costa Brava**

«Un arròs fet amb un caldo de peix bullit», em comenta un pescador de Blanes, que n’atribueix l’origen a terres valencianes.

El rossejat —nom que fa referència al daurat de l’arròs o dels fideus que incorpora i que, per tant, cal escriure així, i no pas «arrossejat», com sovint es veu— és un dels grans plats de la cuina marinera de Catalunya. N’hi ha diverses versions arreu de la Costa Brava, moltes d’elles arribades de la mà dels pescadors procedents del Delta de l’Ebre.

Amb diferents noms i variants, aquest plat és present a totes les costes dels Països Catalans. A les Illes Balears hi trobem el bullit amb arròs d’Eivissa; al País Valencià, el conegut arròs a banda. També me n’han parlat pescadors de Begur, l’Estartit, Palafrugell, Palamós, Roses, Sant Feliu de Guíxols o Blanes, que han conservat aquesta recepta marinera transmesa de generació en generació.

Ingredients

1 litre de brou o fumet de peix

1,5 kg aproximadament de peix de roca (aranya, escórpora petita, rufins, reballa o morralla), gambes, rap, llorer i un sofregit de ceba, pastanaga o tomàquet

8 llagostins grossos

1 ceba

400 g d'arròs (unes quatre tasses)

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

En una paella d'arròs, poseu-hi un raig d'oli i sofregiu-hi els llagostins, prèviament salats. Retireu-los i reserveu-los en un lloc calent.

En el mateix oli, afegiu-hi la ceba pelada i ben trinxada. Doneu-hi unes quantes voltes i, abans que comenci a deixar anar l'aigua, incorporeu-hi l'arròs. Remeneu-lo constantment amb una cullera de fusta perquè es vagi rossejant i adquireixi un color daurat uniforme.

Quan l'arròs sigui ben ros, aboqueu-hi el brou o fumet de peix ben calent. Deixeu-lo coure durant uns 15 minuts a foc viu, amb la paella destapada.

Un cop l’arròs estigui al punt, serviu-lo immediatament i guarniu-lo amb els llagostins reservats.

Notes

Tradicionalment, l’arròs rossejat es menjava com a darrer plat, després d’haver degustat el peix bullit utilitzat per elaborar el brou. Sovint aquest peix s’acompanyava de patates i cebes bullides. També és habitual servir el rossejat amb un bon allioli.

La recepta admet nombroses variants. Els llagostins es poden substituir per gambes, escamarlans, sípia o calamars. També es pot preparar amb fideus, donant lloc al popular rossejat de fideus.

A l’Estartit, el cuiner Joan Bou elabora el fumet amb un sofregit de ceba, tomata, alls i julivert, a més de peix de roca. A la cassola hi afegeix oli, alls i pebre vermell, i acaba el plat amb unes gambes, preferiblement sofregides prèviament. Aquesta és una de les moltes interpretacions d’una recepta que continua sent un símbol de la cuina marinera catalana.

Autor: Jaume Fàbrega