



Xai amb naps

Receptes de primavera
Diputació de Barcelona

Ingredients (per a 4 persones)

- 1 espatlla de xai desossada (d'uns 500 g)
- 500 g de naps
- 2 cs d'oli d'oliva
- 2 cs de pebre verd en gra
- 1 cs de farina
- 1 copa de xerès sec
- Sal i pebre



Elaboració

1. Es pelen, es netegen i es tallen els naps en bastons.
2. Es lliga l'espatlla desossada i es salpebra.
3. En una cassola amb oli calent es daura l'espatlla. Es retira i es reserva.
4. A la mateixa cassola, es sofregeixen els bastons de nap. També es reserven.
5. Es posa la farina en el suc resultant i es torra lleugerament.
6. S'hi afegeix el vi, es redueix a la meitat i es mulla amb un got d'aigua.
7. S'hi incorpora el xai, es tapa i es cou a foc lent 1 hora i 30 minuts.
8. S'hi afegeixen els naps i el pebre verd i es cou 20 minuts més. Si cal, s'hi pot afegir aigua.
9. Al final es corregeix de sal i pebre.