

CABRIT ROSTIT EN CASSOLA DE FANG

(Alfarería Rosa)

Es pot rostir el cabrit sencer o en quarts, però si es disposa d'un forn gran, es pot fer a la manera antiga que és més espectacular.

No ha de portar cap adob, ni all, ni julivert, ni res, simplement una mica de llard blanc de porc amb sal. Perquè no es deformi se li poden lligar les potes.

En una safata de fang gran en la qual ha d'haver-hi un dit d'aigua i una mica de vi, acompanyat d'uns alls i algunes fulles de llorer, posar el cabrit panxa a dalt i ficar-lo al forn.

Passada mitja hora, donar-li la volta perquè s'acabi de fer amb la pell cap amunt i així quedi llisa i cruixent. També es pot posar dins del forn un cassó amb aigua, romaní i farigola. Són les espècies silvestres preferides del cabrit a la muntanya i, en estar en el forn, es forma un núvol de vapor aromàtic que li transfereix un suau perfum que no es pot aconseguir d'una altra manera.

El greix que s'ha fos del cabrit haurà caigut a la safata de fang i s'haurà barrejat amb el fons d'aigua que hem posat a aquest efecte, convertint-se en una salsa perfecta.

Unes patates cuites al vapor acompanyen molt bé, però és més tradicional posar patatetes petites, d'aquestes que són com a nous, fregides lentament en greix de porc. En una altra safata de fang es poden posar les patates a la forneta. Es fan tallades en rodanxes fines i fregides lentament en el forn amb all, julivert i ceba tallada en volanderes fines i alegrades amb un lleuger toc de vinagre.