

XAI AL FORN EN CASSOLA DE FANG

(Alfareria Rosa)

En primer lloc escalfar el forn entre 420-480 °C. Mantenir aquesta temperatura sobre 30 – 45 minuts. (Aquesta temperatura és per a escalfar, no per a cuinar).

Una vegada que la flama desapareix, les brases adquireixen una temperatura de 200- 240 °C, deixar 3-4 grapats de brasa i treure la resta. Regular la temperatura amb el tir i la porta.

Mentre s'escalfa el forn trossejar el xai i col·locar-lo en una rostidora de fang.

Afegir-li un got d'aigua, sal, orenga, llorer, alls picats, oli i un raig de conyac, tot per sobre del xai.

Introduir-ho en el forn de fang refractari quan tingui una temperatura de 220 °C (regular amb el termòmetre). Entre la carn es poden posar trossos de patates, segons el gust de cadascú.

Després d'una hora i quart, es podrà degustar el rostit de xai.