

ressò *mont-rogenç*

CUIXA DE CORDER AL FORN

... Maria Julve Gozalvo

17-08-2017

Ingredients:

- una cuixa de corder tallada a cops
- ceba
- porros
- llorer
- farigola
- llard
- alls
- patates
- vi blanc
- sal
- pebre

Elaboració: Dintre els talls de la cuixa, posar-hi els alls. S'unta la cuixa amb el llard. Es posa en una plàtera preparada per al forn. Posar-hi, en fred, la ceba tallada, els porros, el llorer, les patates tallades (no molt petites) i la farigola. Posar-hi sal, el pebre i reduir-ho una mica amb l'aigua i el vi blanc. Una vegada estigui preparat, entrar-ho al forn durant una hora i mitja, a la part baixa, tenint en compte d'anar-ho vigilant que no perdi líquid i, si convé, caldrà afegir-n'hi. Quan falti poc, posar-ho a gratinar.

(Ressò 45, pàg. 37)

