

# Cabirol agredolç perfumat amb canyella i gíngebre

## Ingredients:

- 2 kg de carn de cabirol (se pot fer també amb xai)
- 120 g de cansalada fresca i un poc de sagí (o oli)
- 600 g de vi negre
- 140 g de vinagre
- 30 g de pa ratllat
- 60 g d'ametlles sense pelar
- 350 g de cebes
- 140 g de panses de Corinth
- 2 culleradetes rases de canyella
- 1,5 culleradeta rasa de gíngebre
- 1/2 culleradeta rasa de pebre
- 3 g de sal

Saltejar la carn tallada a trossos. Afegir-hi les panses i les cebes (escaldades), fer daurar. Desglaçar amb el vinagre.

A continuació, afegir el vi, les espècies, les ametlles triturades i la sal. Fer coure una hora a foc lent amb una bona quantitat de sagí.

Finalment, afegir el pa ratllat diluït en una mica de brou, per espessir.

Fer coure 1h20.

