

# COSTELLAM DE XAI AMB SALSA A L'ESTIL ROMESCO

Posar un costellam de 8 costelles en un plat per anar al forn.

Salpicar amb herbes aròmatiques, sal i pebre.

Coure al forn 20 minuts a 250°C i després un mínim de 40 minuts a 150°C.

Més llarga serà la cocció, més tendre serà la carn.

Servir amb un gratinat desfinès i la salsa a l'estil romesco.

*Ingredients per la salsa: (per a 8 persones)*

- 1 pebrot vermell

- 2 tomates ben madures

- 5 grans d'all

- 1 piment

- 1 picada feta amb una llesca de pa fregit, 50 g d'ametlles torrades, pebre, safrà, canyella, all, vi ranci

- 50 cl de nata per muntar

Fer torrar i pelar el pebrot, les tomates, l'all (amb la pell) i el piment.

Triturar tot.

Posar a escalfar amb la nata fins que espesseixi.

Preparar la picada i afegir la nata.

Mantenir calent al bany maria.

Ajustar l'assaonament si cal.

Perfecte com acompanyament amb xai, porc, vedell i llegums.

