ARA, MÉS QUE MAI,

EL PRODUCTE D'EIVISSA

És molt prop teu!

ARA ÉS TEMPS DE:

• *L'hort*

- TARONJA
- ALVOCAT
- LLIMÓ
- CEBA TENDRA
- CARABASSÓ
- BLEDA
- ALLS TENDRES
- PATATA VERMELLA (collita d'hivern)

• *La ramaderia*

- ANYELL
- POLL
- OUS PAGESOS
- FORMATGE DE CABRA

• *La mar*

- GERRET
- SÉPIA
- MOLL
- RAJADA

CONSULTA TOTES LES RECEPTES A: saborsdeivissa.es

- **Emporta't un lot de producte local preparant aquestes receptes a casa!**

Consulta la informació a les xarxes de Sabors d'Eivissa

Consell d'Eivissa

Receptes

ROSTIT D'ANYELL AL FORN

INGREDIENTS:

- Una cuixa o espatla d'anyell
- Oli d'oliva
- Un parell de llimons
- Pebre en gra o en pols
- Xulla i sobrassada
- Greix de porc
- Unes quantes cabeces d'all
- 2 fulles de llorer
- Patató vermell

(Maria José Amengual, adaptació feta a partir del blog Dit i Fet)

ELABORACIÓ:

Les cuixes o l'espatla són les parts més indicades. Es posa la cuixa en una llauna o greixonera i se sala; se li fan uns quants talls de través, profunds, en els quals s'introdueixen grans de pebre o pebre en pols, suc de llimó i uns trossets de xulla i sobrassada; s'unta tota la peça amb abundància de greix de porc, s'hi posa pebre en pols i es rega de suc de llimó; s'hi afegeixen dos fulles de llorer i unes cabeces d'all senceres a cada costat, s'envolta de patates petites senceres i es posa al forn.

Aquest rostit, a Eivissa, se sol servir fred.

FLAÓ

INGREDIENTS:

Per a la massa:

- Ratlladura de mig llimó
- 30 g de sucre
- 200 o 250 g de farina fluixa
- 1 ou batut
- Un pessiguet de sal
- 1 raget d'anís
- Uns quants anissos
- 1 culleradeta d'oli d'oliva
- 25 o 30 g de greix de porc

Per al farcit:

- 4 ous
- 250 g de sucre
- 500 g de formatge ratllat (350 g de formatge de Burgos sense sal i 150 g de formatge d'ovella, encara que pot ser tot de Burgos)
- Herba-sana triturada (al gust, jo li'n vaig posar bastant, com dues cullerades)

ELABORACIÓ:

Pastau els ingredients de la massa fins a aconseguir unir-los tots bé, la farina es va afegint a poc a poc perquè agafi la que necessita. Untau un motlo redó amb les vores dentades amb una mica de greix i folrau-lo amb la massa preparada.

Bateu els quatre ous amb el sucre, afegiu-hi el formatge i en darrer lloc l'herba-sana (aquesta última es mescla amb una espàtula perquè si es bat la mescla quedarà de color verdós). Abocau al motlo el farcit sobre la massa preparada, decorau amb fulles senceres d'herba-sana i enfornau-ho uns tres quarts d'hora a 180º (sembla que es crema però ha de quedar ben daurat). Deixau-lo refredar i ensucrau-lo per dalt, amb sucre sense moldre.

(Maria José Amengual, adaptació feta a partir del blog Dit i Fet)