Costelles de xai a la brasa amb allioli

Gastronomia | 21/10/2024



Les costelles de xai a la brasa amb allioli són una de les preparacions festives més apreciades pels catalans

El xai és, per definició, la carn emblemàtica dels pobles mediterranis, siguin catòlics, ortodoxos o musulmans, des de Grècia fins al Magrib, passant per Catalunya. Al Magrib, tanmateix, només a Algèria he vist preparar les costelles tal com es tallen aquí. Es tracta d'una carn relativament poc habitual en regions com Galícia, el País Basc o Itàlia.

Les costelles de xai a la brasa amb allioli són una de les preparacions festives més apreciades pels catalans, tant del sud com del nord, incloent-hi el País Valencià, on són protagonistes de la popular "costellada", la versió catalana de la barbacoa. Aquesta trobada gastronòmica pot incloure també cansalada fresca, botifarres, i altres productes similars. A més, es tracta d'un dels esmorzars de forquilla més valorats.

El xai es pot cuinar de moltes altres maneres, com per exemple guisat amb samfaina o pèsols, rostit a la cassola, al forn, arrebossat o com a part de l'escudella i carn d'olla.

Ingredients:

Costelles de xai (de pal, "de la branilla", mitjanes o ronyoneres, cuixa, palpissos...)

Oli d’oliva

Sal

Elaboració:

Prepareu un bon foc de llenya. Quan tingueu un caliu abundant, escalfeu les graelles uns instants (si les graelles estan calentes, la carn no s’hi enganxarà).

Col·loqueu-hi les costelles, saleu-les i ruixeu-les amb un raig d’oli. Quan estiguin cuites per un costat, gireu-les.

Serviu-les tot seguit amb allioli.

Notes:

Hi ha qui prefereix afegir la sal al final, per tal que la carn no perdi el suc, o prescindir de l’oli, o fins i tot afegir-lo cru al moment de servir. Aquestes costelles es poden acompanyar amb botifarres, altres tipus de carn, verdures, patates fregides i també calçots; en aquest cas, la barbacoa es coneix com a "calçotada".

És important menjar les costelles acabades de fer i no deixar-les reposar en una cassola tapada per conservar-ne la calor, ja que poden perdre la seva textura cruixent. També és fonamental que el xai sigui tendre, de llet i de bona qualitat.

Com a guarnició, les patates fregides són una opció clàssica, però també s’hi poden afegir

albergínies i carbassons arrebossats. Es poden preparar al grill, però mai a la planxa o a la paella, com es fa en alguns restaurants.

Autor: Jaume Fàbrega