

# Xarxet rostit amb farigola llimonera i arròs de naps de la Cerdanya

**Ingredients:** xarxets, naps de la Cerdanya, arròs, farigola llimonera i trompetes de la mort.

**Ingredients pel guisat:** ceba, alls, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, conyac i vi negre.

**Ingredients per l'arròs:** arròs, pebrot vermell, pebrot verd, ceba i all.

1. Daurar les cuixes i les ales del xarxet i retirar. Afegir les verdures tallades i daurar-les.
2. Flamejar afegint el vi negre amb una mica de sucre i esperar que es redueixi. Afegir les cuixes i les ales, i cobrir d'aigua per fer el guisat fins que estiguin toves.
3. Bullir el nap sencer amb aigua i sucre. Una vegada cuit, pelar-lo i tallar-lo a daus.
4. Per emplatar, posem dues parts de l'arròs de naps a la base del plat i col·loquem a sobre els pits marcats. Condimentem amb farigola llimonera i afegim unes trompetes de la mort saltejades.