

## **Parmentier de patata i llom de xai**

- 1.** Pelem unes quantes patates per fer el parmentier.
- 2.** Treballem les patates bullides en una cassola en fred i les passem per un colador de tipus xinès.
- 3.** Seguim treballant aquest parmentier afegint-hi mantega en gran quantitat (la meitat més o menys) fins que la textura quedi com un puré.
- 4.** S'afegeix sal i pebre al gust de cadascú i es marquen els llocs de xai. Es deixen reposar abans de portar-los al forn.
- 4.** Un cop fornejats, ja podem muntar el plat separant cada costella del "carré" de xai i guarnint-ho amb el parmentier de patates i una mica de salsa.