Автор: Administrator
10.10.2019 00:00 - Обновлено 10.11.2019 07:00



В южной части Франции, уже не один век готовят великолепное рагу – кассуле. Его основные ингредиенты — это белая фасоль и мясо. Своим названием оно обязано глубокому горшочку из глины – cassole. Именно в нем и принято готовить данное блюдо. А для улучшения вкуса, свежая порция ингредиентов добавляется в остатки соуса от предыдущей.

В оригинальном рецепте используется свинина и свиная колбаса, но бывает, что также используют баранину и мясо птицы. Хорошо подходит утка, гусь и гусиный жир. Это блюдо нельзя назвать диетическим, но, когда вы услышите аромат, вы не сможете устоять перед ним.

Продукты:

- консервированная белая фасоль – 450 гр., либо просто сушеная белая фасоль– 350 гр.;
- свиная шкура – 100-150 гр.;
- морковь среднего размера 1 шт.;
- лук – 2 луковицы;
- чеснок – 3 зубка;
- гвоздика – 4 шт.;
- свежее свиное сало – 180 гр.;
- лавровый лист – 1 листик;
- лист лавровый – 1 шт.;
- петрушка – 2 стебелька;
- чабрец – 1 веточка;

- свиные ребрышки – 500 гр.;
- мякоть свинины (например, лопатка) – 250 гр.;
- томатная паста – 2 ч. л.;
- свиные колбаски – 300 гр.;
- перец черный, молотый и соль – по вкусу.

Приготовление:

Первым делом, если вы используете консервированную фасоль, необходимо выложить ее на сито, чтоб удалить лишний маринад. Если же вы используете сушёную фасоль, нужно замочить ее в большом количестве воды на 6-7часов.
Свиная шкура скручивается в рулет и связывается кулинарным шнуром.
Почистите лук, морковку и чеснок. В одну из луковиц вставьте гвоздику.
Сало разделите на небольшие кусочки.

Промытую фасоль перелаживаем в кастрюлю подходящего размера, добавляем 150 гр. сала, рулет свиной шкуры, морковку, 1 луковицу «фаршированную» гвоздикой, 2 зубка чеснока, чабрец, петрушку и лавровый лист. Добавляем 1 литр воды и ставим на огонь. Когда масса закипит, убавляем огонь и варим прикрыв крышкой полтора часа. Минут за 5 до окончания добавите соль.
Свинину порежьте большими кусками, а ребрышки разделите по одному. Мелко нарежьте лук и чеснок которые остались. Из оставшегося сала, в сотейнике сделайте шкварки. Добавьте в сотейник мясо и жарте, периодически перемешивая, около 5 минут. После добавьте соль, перец и вытащите все на тарелку. В жиру, который остался в сотейнике, обжариваем лук и чеснок также примерно 5 минут. Добавляем обратно мясо и тушим, накрыв крышкой, еще час. Периодически помешивая, добавляем немного воды. За 10 минут до завершения вносим томатную пасту хорошо смешиваем.

Из емкости с фасолью, достаем свиную шкуру, зелень и овощи. Сняв шнур со шкуры, нарезаем её кружочками и возвращаем в кастрюлю. Туда же перелаживаем тушеное мясо и соус с сотейника и колбаски, нарезанные кружочками. Все хорошо перемешиваем и томим на медленном огне 1час.
В зависимости от региона Франции, рецепт кассуле немного изменяется. Например, в Каркасоне, основную часть мяса составляет баранина, а кроме свиной колбасы и шкуры добавляется мясо куропатки. В Тулузском же рецепте баранина и свинина ложатся поровну.