Автор: Administrator
08.12.2019 00:00 - Обновлено 08.01.2020 12:02



Неудивительно, что блюда французской кухни славятся по всему миру. Ведь именно кулинары этой страны совсем из обычных продуктов могут создавать вкуснейшие кушанья. Одним из них и является так называемое Алиго – картофельное пюре с сыром. История появления этого блюда уходит корнями в далекое прошлое. По легенде, его придумали монахи аббатства, которое находится на плато Обрак. В ту давнюю пору через плато пролегал Путь Святого Иакова. Паломники, на пути к мощам святого в Испанию преодолевали это плато.

Надо сказать, что это было так трудно и опасно (холод, сильный ветер, снежные заносы), что некоторые гибли. Замерзшие и измученные паломники из последних сил стучали в двери аббатства, прося подать хоть что-то. От латинского “aliquid” (нечто, что-нибудь) и произошло название блюда Алиго. Именно паломники способствовали тому, что это кушанье стало популярным во всей Франции.

Компоненты для приготовления блюда под названием «Алиго»:

- Картофель - 500 г
- Сливки - 100 мл
- Сыр мягкий (моцарелла) - 150 г
- Сыр твердый (чеддер) - 150 г
- Чеснок - 2 зубчика.
- Соль - 1 щепотка.
- Перец черный (смесь перцев) - 1 щепотка.
- Пряности (прованские травы)-— 1 щепотка.
- Масло сливочное - 50 г

Рецепт картофельного пюре с сыром «Алиго»:

- Сначала удаляем кожуру с картофеля, а потом его отвариваем.
- Сыр (весь) предварительно измельчаем небольшими кусочками.
- Теперь в отдельную емкость выливаем сливки и подогреваем их с кусочком сливочного масла.
- Затем надо потолочь картофель, добавив к нему смесь сливок и масла и также измельченный чеснок, соль, смесь перцев по вкусу и немного сухих прованских трав.
- После этого полученную массу нагрейте на водяной бане.
- Далее берем сыр и небольшими частями постепенно при непрерывном помешивании добавляем его к нагретому пюре. При чем, перемешивать лучше деревянной лопаточкой по часовой стрелке и только в одном направлении.
- В процессе перемешивания кусочки сыра должны постепенно расплавиться. В итоге вы получите густую однородную и очень тягучую смесь картофельного пюре с сыром.
- Превосходное блюдо под названием Алиго готово, подавать к столу его надо сразу же, горячим.

У Алиго много общего с фондю. Особый аромат, интересная текстура позволили этому блюду приобрести массу приверженцев во многих странах мира.
Первоначально при его приготовлении основным компонентом являлся хлеб, реже - пюре из каштанов.
В конце XVI ст. в Европе стали выращивать картофель и с той поры именно он стал главной составляющей Алиго.
И хотя рецепт этого блюда не сложен, многое зависит от качества компонентов.
По мнению настоящих гурманов подлинное АЛИГО получается, если только при его приготовлении использовались сыры, изготовленные в высокогорных районах Альп и Пиренеев марки Том (Tomme).