CASSOLET

Gastronomia | 27/02/2018 | 16:50

És millor preparar-lo d'un dia per l'altre

És, segurament, el plat de mongetes més famós del món, amb perdó de la Fabada asturiana, la Feijoada portugueso-brasilera i la nostra Botifarra amb mongetes.

Ingredients

1/2 kg de mongetes blanques (de l'Arieja, de Castelnau o bé del ganxet)

4 talls d'espatlla de porc o garró o ossos (millor salat) de 50 g

250 de cotnes de porc a tires amples

1 botifarra crua (salsissa de Tolosa o del país)

confit d'oca (o d'ànec), unes quatre peces (o 2 cuixes partides per la meitat)

1 cabeça d'alls, 2 cebes,

sal, pebre

farina de galeta (pa ratllat)

aigua de pluja (o envasada)

Elaboració

El dia abans, poseu les mongetes en remull amb aigua.

L'endemà poseu una olla (olha) de terrissa al foc amb uns 3 l i mig aigua i les mongetes. Feu-les bullir uns cinc minuts i llenceu l'aigua.

Torneu a posar l'olla al foc amb uns 3 litres i mig d'aigua, les mongetes i trossos de cotna. Hi ha qui hi afegeix cebes i pastanagues, o bé una com una picada feta amb 3 o 4 alls i una boleta de sagí, o bé llard, o una carcanada de pollastre. Afegiu-hi sal i pebre. Deixeu-ho coure a foc dolç durant una hora. Les mongetes ha de quedar cuites però fermes i senceres.

Poseu una paella al foc i feu-hi fondre els trossos de confit d'oca a foc dolç; retireu-los i en el mateix greix hi rossegeu els trossos de garró ("jarret", en francès; garró, en occità) o espatlla de porc i les botifarres. Reserveu-ho, sense greix. Guardeu una mica de greix.

Agafeu la "cassola" i poseu-hi una capa de mongetes amb el suc de cocció, una capa del confit i la carn i una altra capa de mongetes. Poseu-hi pebre al gust. Poseu-la a la cassola, damunt de tot, les botifarres, però enfonsant-la una mica. Hi podeu afegir una cullerada del greix d'ànec de fer rossejar el confit. El conjunt ha de quedar recobert amb líquid, millor calent. Porteu la cassola al forn (si és domèstic, ben baix). S'ha de deixar que faci una crosta d'un color marronós, que qui li agrada d'enfonsar i fer que en formi una de nova, dues, tres o més vegades. Hi ha qui ho fa 7 vegades!.Hi ha qui s'estima més posar-hi pa ratllat, i més pebre. Si veiéssiu que la cassola s'asseca, afegiu-hi aigua calenta. La cocció ha de durar de 3 a 4 hores (100/110º), 3 hores a 150/160º. És millor preparar-lo d'un dia per l'altre. Per escalfar-lo, s'hi afegeix líquid i es té al forn ben baix una hora, aproximadament.

Serviu-ho ben calent, amb la mateixa cassola, repartint la carn, el confit i la botifarra entre els comensals.

Notes

En altres versions s' hi afegeix andolha (botifarra de cotnes, botifarró, el millor és botifarra de perol), peus o espinada de porc (fresc o salat), costelló o costella.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/64204-cassolet.htm