

Cassoulet da Gau

Ingredientes

½ kg de feijão branco
1 folha de louro
300grs de bacon picado
3 linguiça calabresa em rodela
300 gr de lombinho de porco
1 a 1,5 kgs de costelinha de porco defumada
4 cenouras e rodela
2 cebolas picadas
3 dentes de alho picado
2 alho poró
1 copo de vinho branco seco
cheiro verde
sal e pimenta moída na hora
óleo

Modo de fazer

Coloque o feijão de molho por 30 minutos. Leve à pressão por 15 a 20 minutos com a folha de louro. O feijão deve ficar durinho, para terminar de chegar com os outros ingredientes.

Em uma panela de pressão cozinhe a costelinha de porco por 20 minutos. Faça o mesmo com o lombinho.

Em uma panela grande frite o bacon e a calabresa na sua própria gordura, ou se necessário acrescente um pouco de óleo. Depois acrescente as outras carnes e deixe dourar. Retire as carnes da panela e na gordura que ficou refogue a cebola, o alho e o alho poró. Volte as carnes para a panela e acrescente o vinho branco. Deixe ferver por mais ou menos 5 minutos. Coloque o feijão. Se necessário acrescente mais água. Tempere com sal e pimenta moída na hora. Por fim coloque as cenouras e deixe cozinhar. Finalize com o cheiro verde.