

CONTORNI

Jota triestina

Tradizione: Provincia di Trieste, Friuli-Venezia Giulia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Crauti precotti	400 g
Fagioli borlotti secchi	700 g
Patate	3
Olio d'oliva	
Aglio	
Pancetta affumicata	
Acqua	200 cl
Farina	2 cucchiai
Sale	
Pepe	
Cumino	
Alloro	1 foglia

■ Preparazione

- 1 Mettere a bagno per 12 ore i fagioli. Scolarli e farli rosolare con olio ed aglio tritato; aggiungere la pancetta tagliata a dadini, le patate tagliate a cubi e sale. Rosolare il tutto per qualche minuto.
- 2 Aggiungere l'acqua e far bollire il tutto per 90 minuti. Separatamente bollire i crauti, cumino (kummel) ed alloro, coperti d'acqua che deve asciugarsi durante la cottura. Fare un soffritto di olio e farina (scuro), gettarvi i crauti mescolando.
- 3 Riunire il tutto e passare la metà dei fagioli al passaverdura. Amalgamare e far bollire per altri 30 minuti. La jota deve risultare densa e va lasciata riposare. Il giorno dopo è ancora più buona.