

Jota triestina (Trieste)



Ingredienti per 4 persone

250 g di fagioli borlotti secchi
2 patate
4-5 costine di maiale affumicate oppure 100 g
di pancetta affumicata
1 foglia di alloro
sale
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di farina 00
400 g circa di crauti
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
semi di cumino



PREPARAZIONE

Mettere a bagno i **fagioli** per un giorno intero.

Dopo averli scolati, metterli in una casseruola contenente circa **2 litri di acqua fredda** insieme alle **costine di maiale sgrassate** e **1 foglia di alloro**. Portare l'acqua a ebollizione, dopodiché abbassare la fiamma e proseguire la cottura per circa un'ora prima di aggiungere le **patate sbucciate e tagliate a dadi**. Continuare a cuocere finché i **fagioli** non diventano teneri (40-50 minuti). Scaldare l'**olio** in un tegame, far imbiondire **1 spicchio d'aglio schiacciato**; dopo averlo eliminato, aggiungere i crauti ben strizzati insieme a **1 cucchiaino di semi di cumino**. Far insaporire i crauti per qualche minuto mescolando, coprirli a filo di acqua calda e continuare la cottura a fuoco dolce per circa 40 minuti.

Quando fagioli e patate sono cotti, passarne la metà al passaverdure e lasciarli cadere nella pentola.

Aggiungere i crauti e proseguire con la cottura a fiamma bassa.

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere la **farina** versandola a pioggia e rosolarla finché non diventa

color nocciola. Unire il composto alla zuppa, mescolarlo e aggiustare di **sale**.

Lasciare la zuppa sul fuoco per altri 10 minuti e servire ben calda.

Per amalgamare al meglio tutti gli ingredienti, si consiglia di consumare la **jota** il giorno successivo.