

JOTA TRIESTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di crauti precotti
- 700 g di fagioli borlotti secchi
- 3 patate
- olio d'oliva
- aglio
- pancetta affumicata
- 200 cl acqua
- 2 cucchiai farina
- sale
- pepe
- cumino
- 1 foglia alloro

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.

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.

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.