



Jota triestina (Friuli Venezia Giulia) - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

primi piatti - crauti - zuppa - Friuli Venezia Giulia

Ingredienti:

200 gr. fagioli secchi  
250 gr. patate  
250 gr. crauti (cappucci acidi)  
1 foglia alloro  
1 spicchio aglio  
2 cucchiari farina  
olio q.b.  
100 gr. pancetta cruda pepata (non affumicata)  
50 gr. lardo (a piacere)  
semi di cumino (kummel)

Cuocere i fagioli ammollati in abbondante acqua (circa 2,5 litri) assieme al lardo, a metà cottura unire le patate a pezzi e cucere per 20 min.

In precedenza e separatamente cuocere i crauti coperti d'acqua (non troppa) con aglio, alloro, pepe, un po' di cumino e la pancetta (si può sostituire con cotenna di maiale o altro pezzo suino grasso). Durante la cottura assaggiare e casomai aggiungere sale. Far asciugare l'acqua quasi completamente.

A parte fare un soffritto molto scuro di olio e farina e scottatevi un altro spicchio d'aglio che poi toglierete. Mescolate i fagioli con le patate, il soffritto e i crauti assieme e cuocete per altri 20 min. Regolate di sale e pepe.

Se dovesse risultare troppo liquida potete schiacciare con la forchetta un po' di patate e fagioli per addensare.

Le dosi degli ingredienti non sono proprio vincolanti, di solito si fa a occhio, all'inizio andate piano con il sale che è contenuto già nella pancetta e nei crauti e per il condimento anche considerate la parte di maiale che avete messo nei crauti.

La minestra acquista maggior sapore se viene servita il giorno dopo la cottura.