



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Jota



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

45 minuti (+ 12 ore per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Ingredienti

- 4 salsicce
- 350 gr di crauti
- 350 gr di fagioli
- 350 gr di patate
- 1 carota
- 1 cipolla
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- cumino
- sale
- pepe
- farina

Preparazione Jota

Passo 1.

Mettete i fagioli in ammollo e lasciateli per 12 ore.

Passo 2.

Soffriggete uno spicchio d'aglio in olio, quindi toglietelo e fatevi rosolare i crauti; aggiungete quindi dell'acqua, le salsicce, sale pepe e cumineoe fate cuocere per mezz'ora fiamma bassa.

Passo 3.

Nel frattempo, tagliate le patate pezzetti, quindi fatele cuocere nel brodo insieme ai fagioli per 15 minuti circa.

Passo 4.

Togliete le verdure dalla pentola e passatele nel passaverdure per ottenere una purea.

Passo 5.

Aggiungete il passato ai crauti.

Passo 6.

Soffriggete uno spicchio d'aglio in olio, quindi toglietelo.

Passo 7.

Aggiungete un po' di farina e mescolate senza far fare grumi.

Passo 8.

Aggiungete quindi la farina alla minestra e mescolate bene.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)