



(<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>)