



JOTA

300 gr di fagioli freschi Lamon o borlotti
500 gr di crauti (sono capuzzi fermentati in botticelle di legno, reperibili anche in confezioni da 500 gr)
4 spicchi d'aglio
olio quanto basta
una/due foglie di alloro (a piacimento)
1 cucchiaino di cumino (a piacimento)
100 gr di pancetta tagliata a dadini (nella versione più sostanziosa viene preparato anche con cotenna fresca grassa, in questo caso ne userete circa 100 gr di pancetta
3 patate tagliate
1 bicchiere di vino bianco
Potete usare l'acqua o anche il brodo vegetale, mezzo litro (regolatevi a seconda della quantità degli ingredienti).

Fate soffriggere la pancetta tagliata a dadini con l'aglio in una padella con un filo di olio vergine d'oliva.
Fate insaporire gli ingredienti. A piacimento inserite una o due foglie di alloro (che prima di servire provvederete a togliere) i fagioli (preferibilmente freschi, ma anche idratati la notte prima vanno bene)
Aggiungete l'acqua (o il brodo), ma non troppa, regolatevi.
Aggiungete il cumino e le patate tagliate a pezzi medio piccoli, così che si cucinano prima.
Aggiungete i crauti.
Importante!! i crauti non vanno mai, mai lavati, altrimenti si toglie l'acidità e quel tipico gusto che è la particolarità di questo tipo di minestra.
Lasciate cucinare per circa 20 minuti, mezzo'ora, aggiustate di sale e pepe.
Controllate e rigirate ogni tanto, se necessario aggiungere liquido o un po' di vino
Lasciate cucinare per il tempo necessario che le patate e i fagioli raggiungano la cottura perfetto, fino a che non si inteneriscano.
Lasciate riposare.
Diventa più gustosa se servita il giorno dopo.
Piatto sostanzioso, gustoso e unico.
Gustoso e indimenticabile per il vostro palato.