

UN PIATTO DI TRIESTE

Jota triestina

La Jota triestina è una saporita minestra a base di ingredienti poveri e di origine contadina: fagioli, carne di maiale, crauti e vari aromi. Per una jota triestina originale sarebbe necessario utilizzare cavoli cappucci acidi chiamati capuzi garbi dai triestini e non i classici crauti in scatola.

Ingredienti

- 100 gr di pancetta
- 300 gr di crauti o cavoli cappucci acidi
- 300 gr di fagioli secchi messi prima in ammollo
- 50 gr di maiale affumicato (orecchio, codino o costine)
- 1 foglia di alloro
- 3 spicchi di aglio
- 4 cucchiari da minestra di olio di oliva
- 2 cucchiari da minestra di farina
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Scolati i fagioli messi ammollo la sera prima e metteteli sul fuoco coprendoli con acqua fredda non salata, insieme al maiale affumicato, alla foglia di alloro e a 2 spicchi d'aglio. Mentre i fagioli cuociono versate 2 cucchiari di olio in un altro tegame e fatevi colorire bene la pancetta tagliata a listarelle o a dadini, quindi unite i crauti, salate e pepate, coprite il recipiente e continuate la cottura a fuoco molto lento per circa un'ora e mezzo. Controllate spesso i crauti e aggiungete eventualmente altra acqua per evitare che si attacchino. Dopo poco più di un'ora, preparate il soffritto facendo dorare uno spicchio d'aglio tritato, quindi unite la farina e, mescolando continuamente, fatela imbiondire. Infine versate il soffritto nella pentola dei fagioli. A questo punto unite ai fagioli anche i crauti e, se necessario, altra acqua. Salate leggermente, pepate e ultimate la cottura sempre a fuoco basso per altri 15 minuti almeno. Non servite la jota subito ma lasciatela intiepidire.

