Alessandro Borghese Kitchen Sound: zuppa di jota. VIDEO

borghese-13-aa040966

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

ZUPPA DI JOTA

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
700gr Cavolo cappuccio acido/fermentato (preparato in casa oppure acquistato già pronto)
300gr Fagioli rossi o dall'occhio
4 Patate
2 Foglie di alloro
4 Spicchi di aglio
2-3 Salsicce fresche affumicate di Cragno (oppure qualche costina di maiale affumicata o un osso di prosciutto cotto)
50gr Strutto
2 Cucchiai di farina
q.b. Brodo vegetale
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Olio extra vergine d'oliva

Preparazione:
Mettere i fagioli a bagno in acqua fredda, meglio se dalla sera prima. Far rosolare in una pentola strutto e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Togliere gli spicchi quando ben dorati, aggiungere i cavoli cappucci acidi e coprili a raso con acqua tiepida. Aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora. In un'altra pentola cuocere a fuoco lento per un'ora circa i fagioli in un brodo vegetale e 2 foglie di alloro. Aggiungere le salsicce tagliate a pezzi e continuare con la cottura per 15 minuti. Pelare e tagliare le patate a pezzi piccoli aggiungerle al brodo di fagioli e proseguire la cottura per 20 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e passare metà della zuppa di patate e fagioli per ottenere una purea omogenea. Unire la purea con i cavoli e il resto dei fagioli non passati. In un tegame più piccolo a parte, stemperare nell'olio la farina e mescolare per non creare grumi. Una volta tostata la farina, aggiungere il tutto al resto della minestra sempre mescolando con cura.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno