

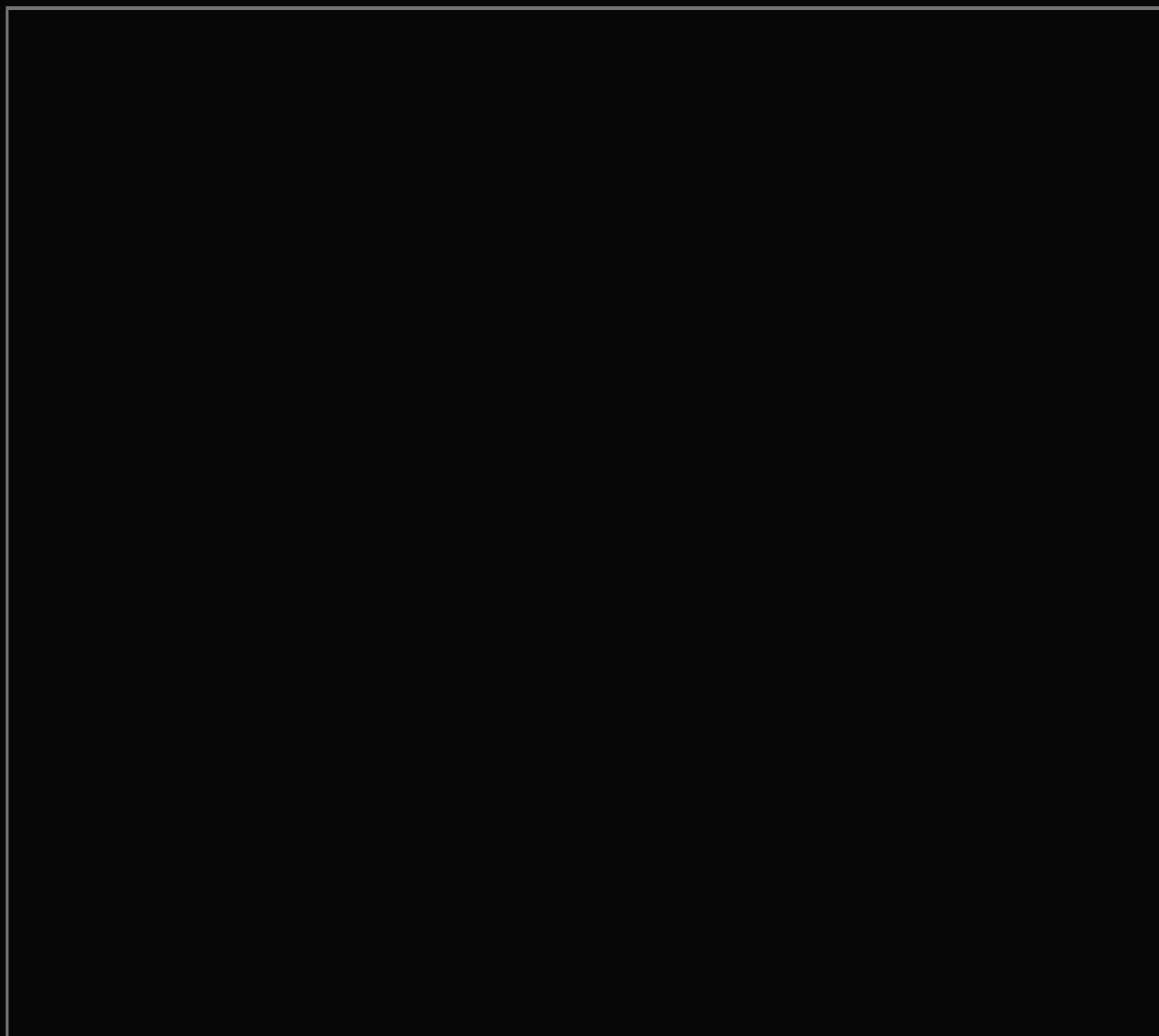
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: zuppa di jota. VIDEO

borgnese-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 Cucchiiai 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**