

ZUPPE E MINESTRE

Jota

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



200 G DI FAGIOLI SECCHI, 200 G DI BROVADE, 2 CUCCHIAI D'OLIO, 1 CUCCHIAIO DI FARINA BIANCA, ¼ DI LITRO DI LATTE, 100 G DI FARINA DI GRANOTURCO, 200 G DI VERDURE MISTE TRITATE GROSSOLANAMENTE

radicchio

insalata

sedano

ecc. sale.

PESTAT

50 di lardo ½ cipolla salvia prezzemolo

tritato uno spicchio d'aglio tritato.

PREPARAZIONE

1 La sera prima mettete a bagno i fagioli in acqua tiepida. Scolateli e lessateli in acqua senza sale.

Quando saranno abbastanza morbidi, fate rosolare in una casseruola l'olio con la farina bianca, versate i fagioli e circa tre quarti di litro della loro acqua, il latte, le verdure e le brovade, tagliate a listarelle o schiacciate.

Portate a bollore, versate la farina di granoturco, aggiungete il pestat, regolate di sale e cuocete ancora una mezz'oretta, rimescolando spesso. Servite.

NOTE

Le brovade sono delle rape fresche fatte macerare nella feccia di vino per almeno 30 giorni.