

## JOTA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- patate (350gr)
- 1 foglia d'alloro
- fagioli freschi (350gr)
- 2 salsicce fresche
- pepe nero
- verza (350gr)

### Come si prepara

Sgranate i fagioli, lavateli e fateli lessare in acqua con poco sale.

Tagliate a pezzetti le salsicce e le patate quindi tuffatele in una pentola con quattro tazze d'acqua leggermente salata e fate cuocere a fuoco moderato fino a che le patate saranno tenere.

A parte in una padella mettete l'olio, uno spicchio d'aglio, i crauti e la foglia d'alloro, fateli rosolare a fuoco medio per 5 minuti.

Passate al passaverdure la metà dei fagioli e delle patate e versateli nella pentola insieme all'altra metà non passata.

Aggiungete il soffritto con i crauti, salate pepate e, finite di cuocere per 30 minuti a fuoco medio.

Lasciate riposare qualche minuto prima di portare in tavola.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	128 kcal 536 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

verdure, zuppe, legumi, minestre, Jota

