

# Artsoppa: zuppa svedese di piselli spezzati



[Primo piatto](#)

[Facile:](#)



[Economico:](#)



Tempo di preparazione: 90 minuti

**Ingredienti (per 6-8 persone) :**

- 400 g piselli spezzati
- 2 cipolle affettate finissime
- 6 tazze di acqua circa
- 1 pezzo di maiale non troppo grasso, circa 500 g
- 1 cipolla bianca steccata con chiodi di garofano
- timo
- sale
- maggiorana
- noce di burro

**Preparazione:**

Lasciare i piselli a bagno tutta la notte precedente.

La mattina dopo stufare le cipolle in un po' di burro, unire la carne, i piselli spezzati, la cipolla con i chiodi di garofano e circa 6 tazze di acqua. Far cuocere per circa 90 minuti, avendo cura di schiumare se necessario.

Unire anche i profumi. Togliere la cipolla steccata, e affettare finemente la carne di maiale. Mescolarla alla crema di piselli e servire calda con fette di pane nero abbrustolito.