

GULE AERTER (ZUPPA DI PISELLI)

Credo che tutti o quasi conoscano la fiaba di Andersen "La principessa sul pisello", quella fanciulla dalla pelle così sensibile che riusciva ad avvertire la presenza di un pisello sotto ben sette materassi.

Questo gustoso legume trova un ottimo impiego in una ricetta tipica sia della Danimarca che della Svezia.

I piselli secchi possono essere indifferentemente della varietà verde o di quella gialla.



(immagine tratta da www.rogilds.dk)

Ingredienti

500 g di piselli

1 kg di maiale

salsiccia q.b.

3 porri

250 g di carote

1 sedano

250 g di patate

10 cipolline

1 mazzetto di timo

70 g di burro

2 salsicce

Mettete a mollo i piselli per almeno 10/12 ore e poi fateli cuocere in acqua, quindi riduceteli a purè.

Preparate in un'altra pentola un bollito con il maiale, la parte verde dei porri e il timo.

A cottura ultimata, salate, rimuovete il timo, aggiungete le patate, il sedano, le carote, la parte bianca dei porri tagliata a pezzetti e le cipolline.

Coprite e fate sobbollire fino a che le verdure siano cotte, poi fate raffreddare e mettete in frigo.

Il giorno dopo, sgrassate bene e riportate a bollire. Aggiungete il purè di piselli. Se la zuppa dovesse risultare troppo densa, aggiungete l'acqua.

Unite al tutto le salsicce e fate cuocere.

Rimuovete il maiale e le salsicce, che servirete a parte con senape e sottaceti.

Servite la minestra molto calda accompagnata con pane di segale.