ZUPPA DI MAIALE CON PISELLI ALLA SVEDESE

Ingredienti:

- 4 etti di piselli secchi,
- un osso di prosciutto,
- 4 etti di spalla di maiale,
- due cipolle,
- sale,
- pepe e timo.

Fate cuocere 4 etti di piselli secchi (precedentemente ammollati) per almeno tre ore in acqua abbondante, schiumando di tanto intanto.
Dopo un'ora aggiungete un osso di prosciutto, 4 etti di spalla di maiale e due cipolle.
A fine cottura tagliate il maiale a pezzetti e rimettetelo nella zuppa. Aggiungete sale, pepe e timo.