
ANTICA ZUPPA DI PISELLI OLANDESE

Ingredienti:

- 2 piedi di maiale,
- 500 g di salsiccia fresca o 50 g di burro,
- piselli secchi,
- 4 l d'acqua,
- sale,
- 4 porri,
- 1 sedano.

Lavate i piselli e teneteli a mollo per tutta la notte nell'acqua fredda.

La mattina seguente fateli bollire piano su un fuoco ridotto per circa due ore, finché non siano cotti del tutto, ma state attenti che la bollitura sia lenta.

Poi passate il tutto attraverso un setaccio e aggiungete le zampe di maiale.

Fate bollire tutto questo per un'altra ora.

Poi prendete le salsicce, cui avrete prima fatto molti buchi con una forchetta, e lasciate bollire di nuovo tutto questo pasticcio per un'altra mezz'ora circa.

Poi tirate fuori le salsicce, fino a quindici minuti prima di servire la zuppa, poiché devono essere mangiate con essa.

Poi aggiungete gli odori vegetali, che nel frattempo avrete tagliato a pezzettini, e fate bollire il tutto su un fuoco basso fino a tanto che la carne non si sia staccata dalle ossa.

Qualora vi sembrasse necessario, di tempo in tempo, potete aggiungere un po' d'acqua, e la zuppa sarà pronta non appena essa non si presenti più a grumi.