
ZUPPA DI PISELLI OLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di piselli secchi
- acqua
- poco sale
- 1 piedino di maiale
- 1 orecchio di maiale
- 50 g di pancetta
- 2 patate
- 2 coste sedano
- 1 cipolla
- 1 porro

Lessare 250 g.

di piselli secchi, ammollati per 3 ore, in 2 l.

di acqua con poco sale, un piedino di maiale, un orecchio di maiale e 50 g.
di pancetta.

Dopo 1 ora aggiungere 2 patate sbucciate e tagliate a tocchetti, 2 coste di sedano tritate, 1 cipolla affettata e 1 porro tagliato ad anelli.

Far sobbollire per 45 minuti e unire 2 wurstel affettati a rondelle.

Far rialzare il bollore e togliere dal fuoco.