



Olanda - Erwtensoeep - [Visualizza sul sito](#)
di Perlanera

primo piatto - zuppa - maiale - Olanda

Si chiama ERWTENSOEP ed esistono tante varianti a seconda della famiglia che la fa o.....del ristorante. Un po' come da noi le nostre ricette tradizionali, vengono personalizzate, ma diciamo che in linea di massima e' cosi':

- 1 gambo di sedano - 2 porri - 2 carote - 100 g cotenna maiale (o bacon secondo alcuni) - 1 piedino maiale (o credo anche uno stinco di prosciutto possa andare bene) - piselli secchi 500 g - strutto (mi sembra francamente non necessario) - 3 / 4 patate a cubetti - 3 l. acqua - sale/pepe e 2 o 3 wurstel o salsicce (meglio se affumicate)

(c'e' chi mette anche una cipolla e 2 o 3 spicchi d'aglio, prezzemolo, noce moscata e timo dipende dai gusti di chi la fa)

Praticamente (sto traducendo dalla ricetta olandese che mi ha dato una signora e, la mia conoscenza della lingua non e' il massimo ma ci provo) porti l'acqua ad ebollizione, metti il piedino e lo fai cuocere per circa 30 minuti, togli il grasso che sale a galla, aggiungi la cotenna e dopo poco ritogli il grasso, dopo circa 20 minuti aggiungi i piselli (cuoci 10 minuti) e poi aggiungi tutto il resto delle verdure e fai cuocere x un'altra mezz'ora, 40 minuti. Quando la carne e' pronta, la togli, la tagli a pezzettini, frulli se vuoi il brodo con le verdure rimasto, aggiungi i pezzettini di carne e servi con fette di pane ai semi di zucca e wurstel e/o salsicce a fette e senape.