

# GULE AERTER

## (ZUPPA DI PISELLI)

E' un piatto della tradizione gastronomica danese. Le sue origini risalgono a duecento anni fa e ed era tipico delle zone rurali; lentamente ha iniziato a diffondersi anche in città, dapprima come piatto "di tutti i giorni" per i lavoratori fino a diventare un must delle tavole danesi.

Ne esiste anche una versione svedese, la Ärtsoppa; in entrambi i casi si usano i piselli secchi della varietà gialla, ma si possono utilizzare anche quelli verdi.



*(immagine tratta da [www.rogilds.dk](http://www.rogilds.dk))*

### Ingredienti:

- 500 g di piselli secchi
- 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

### Procedimento:

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 bollore. 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.