

CALDO DE ERVILHA

INGREDIENTES

500 g de ervilha
2 linguiças calabresa
200 g de bacon
500 ml de água
2 dentes de alho
1 cubo de caldo de bacon
óleo quanto baste
sal a gosto
champignon a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de óleo no fundo de uma panela de pressão e doure o alho

Misture o bacon e as linguiças; refogue bem

Em seguida, coloque as ervilhas, o caldo de bacon e cubra com água

Deixe cozinhar por 20 minutos

Abra a panela, mexa para soltar do fundo e volte à pressão por mais 10 minutos

Por último, acrescente os champignons

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10380-caldo-de-ervilha.html>