

SOPA DE ERVILHA PERFEITA

INGREDIENTES

500 g ervilha seca
2 dentes de alho
1/2 cebola picada
2 linguiça calabresa picada
250 g lombo desalgado picado
250 g costelinha desalgada
2 cenouras médias picadas
cheiro-verde a gosto
água
150 g bacon

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa
Adicione o lombo e a costelinha
Refogue mais um pouco
Acrescente a cebola e o alho
Adicione a cenoura e a ervilha
Mexa bem
Adicione água ao nível que fique 4 dedos acima dos ingredientes
Tampe a panela de pressão e conte 40 minutos depois de chiar em fogo baixo
Tire a pressão e adicione o cheiro
Sirva
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4549-sopa-de-ervilha-perfeita.html>