

# SOPA DE ERVILHA COM LINGUIÇA TOSCANA

## INGREDIENTES

390 g de Ervilha seca  
2 gomos de linguiça toscana desfiada (sem pele)  
200 g cenoura picadinha  
150 g vagem picadinha  
1/2 cebola picadinha (a gosto)  
2 dentes de alho  
900 ml de água  
2 colher (sopa) chimichurri  
1 colher (sopa) pimenta-do-reino  
1 colher (sopa) páprica picante  
1 colher (sopa) lemon pepper  
1 colher (sopa) sal  
1/2 colher (sopa) cominho em pó  
1 folha de louro  
1 pitada manjeriço (opcional)  
2 pitadas cheiro verde (opcional)

## MODO DE PREPARO

Fritar a linguiça com todos os temperos.

Ferver a água

Quando a linguiça estiver dourada, acrescente a água fervente

Colocar todos os itens na panela de pressão e deixar por 10 minutos

Obs.: o caldo fica um pouco grosso. Se preferir um caldo mais fino, deixar a sopa na pressão por 7 min

Incluir pão torradinho para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13279-sopa-de-ervilha-com-linguica-toscana.html>