

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 torrão para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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