

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 manjericão (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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/13279-sopa-de-ervilha-com-linguica-toscana.html>