

CREME DE ERVILHA

INGREDIENTES

500 g de bacon

2 linguiças calabresa

500 g de ervilha

3 caixas de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a ervilha em um escorredor, coloque na mesma hora em uma panela de pressão com sal e água até cobrir, deixar por 8 min após dá pressão

Em uma panela frite o bacon, quando estiver soltado uma boa quantidade de gordura coloque a linguiça calabresa picada deixe fritar e reserve

Retire a ervilha e bata no liquidificador, coloque um pouco de água para ajudar a bater

Volte o bacon e a linguiça para o fogo e coloque 3 colheres (sopa) de água para dissolver o torrado que ficou no fundo da panela

Coloque a ervilha já batida no liquidificador, (como se trata de creme a ervilha não pode está rala, só coloque água se estiver muito denso), deixar ferver e coloque as três caixas de creme de leite e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13329-creme-de-ervilha.html>