

# ERVILHA CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 pacote de ervilha

1/2 kg de carne moída

4 dentes de alho

1 cebola

1 tablete de caldo de bacon ou carne

sal a gosto (na carne)

## MODO DE PREPARO

Deixe a ervilha de molho por 6 horas.

Depois disso, a cozinhe em panela de pressão de 10 a 15 minutos.

Faca a carne moída, refogue a carne no azeite, cebola, adicione o tablete de caldo e 4 dentes de alho.

Depois da carne moída pronta, despeje na panela de pressão onde está a sopa e a cozinhe por mais 10 minutos (se deixar muito tempo ela gruda na panela).

Fica a gosto também colocar 2 batatas cortadas em cubos pequenos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/17595-ervilha-carne-moida.html>