

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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