

# SOPA DE ERVILHA COM CALABRESA

## INGREDIENTES

1 pacote de ervilha  
2 unidades de paio  
1 unidade de linguiça calabresa grande  
1 fio de óleo  
1/2 cebola pequena picada  
água para cozinhar a gosto  
5 batatas médias  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto  
4 unidades de bacon picadinho  
3 dentes de alho socado

## MODO DE PREPARO

Lave e deixe de molho a ervilha em uma vasilha com água por no mínimo 6 horas.

Em uma panela, refogue a ervilha, alho e sal em um fio de óleo com bacon e a cebola.

Refogue bem e adicione água.

Deixe cozinhar e conforme a necessidade acrescente mais água.

Não tampe totalmente a panela.

Não use de forma alguma panela de pressão, pois a ervilha desprende uma goma e espuma.

Quando ela estiver quase cozida, introduza o paio e a linguiça cortada em rodelas.

Logo após as batatas cortadas em 4, deixe cozinhar e adicione cheiro-verde.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18094-sopa-de-ervilha-com-calabresa.html>