

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 rodela.

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

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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