

# CREME DE ERVILHA FÁCIL

## INGREDIENTES

3 latas de ervilha  
150g de bacon cortados (você pode colocar a quantidade que achar melhor conforme seu gosto )  
1 linguiça picada no sabor e na quantidade que preferir  
3 dentes de alho  
3 latas de água (use a lata de ervilha pra medir)  
1 pacote pequeno de creme de cebola (opcional)  
sal a gosto  
se tiver outros temperos que goste pode colocar também  
azeite

## MODO DE PREPARO

Deixe a ervilha de molho enquanto frita o bacon e depois a linguiça no azeite.  
Depois de fritar coloque-os para escorrer para não ficar com excesso de gordura no seu creme.  
Doure o alho com azeite na panela em que será feito o creme.  
Depois bata a ervilha com a água no liquidificador até virar um caldo, se preferir pode deixar algumas ervilhas inteiras para dar textura no prato.  
Despeje a ervilha batida na panela com o alho.  
Acrescente o sal e outros temperos de sua preferência e deixe ferver por 10 minutos.  
Se quiser pode colocar 2 colheres de sopa de creme de cebola já diluídos em um pouco de água para dar um sabor diferente e para ajudar na consistência do creme.  
Depois que o creme chegar no ponto de seu agrado acrescente o bacon e a linguiça, misture e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18879-creme-de-ervilha-facil.html>