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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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