

CALDO VERDE DO MISSIO

INGREDIENTES

500 g de ervilha seca

1250 ml de água

1 dente de alho esmagado

1 caldo de carne

1 cebola grande picada

200 g de bacon picado

1 calabresa inteira em rodelas

pimenta do reino

4 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, a cebola, alho para fritar somente até selar o bacon.

Acrescente a água, a ervilha e a calabresa na pressão por 40 minutos, após abrir a panela exprimir a ervilha.

Sirva bem quente, com fios de azeite e pão em rodelas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22514-caldo-verde-do-missio.html>