

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 rodela
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 rodela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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