

SOPA DE ERVILHA (A MELHOR)

INGREDIENTES

1 pedaço de bacon (a quantidade varia do seu gosto)

3 linguiças calabresas picada em quadradinho

1 sachê de ervilha de 500 g

2 cebolas picadas

3 batatas cortadas em pedaços médios

3 cenouras cortadas em rodelas

2 sazón de carne

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a linguiça juntos durante 5 a 10 minutos em fogo alto, sempre mexendo pra não queimar.

Na panela de pressão, acrescente a cebola picada, em seguida a ervilha, depois o bacon e a linguiça fritos, a batata e a cenoura.

Coloque os sazón ou caldo de carne.

Coloque água no nível ou um pouco acima dos alimentos.

Tampe a panela e leve ao fogo alto aproximadamente 1 hora.

Porém em 30 minutos, retire a pressão e abra a panela pra ver como está; preste atenção se a água não está secando, para evitar que saia do ponto e queime.

Estará pronto quanto a batata, a cenoura e a ervilha já estiverem desmanchadas e o caldo homogêneo. Sirva puro ou com torrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22926-sopa-de-ervilha-a-melhor.html>