

CALDO DE ERVILHA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

250 g de carne seca ponta de agulha
300 g de ervilha de pacote yoki
6 dentes de alho médio
1 caldo knorr de bacon
3 folhas de louro
1 colher (chá rasa) de pimenta-do-reino em pó
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em tiras (já dessalgada).

Em uma panela de pressão, junte a ervilha, a carne seca, o louro, 1 e 1/2 litro de água e cozinhe por 20 minutos após pegar pressão.

Abaixe o fogo após pegar pressão.

Em uma frigideira, doure o alho amassado em óleo ou azeite, junte ao conteúdo da panela, adicione o sal e a pimenta.

Deixe em fogo baixo por mais 10 minutos com a panela sem pressão.

Sirva com cheiro-verde e torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26683-caldo-de-ervilha-com-carne-seca.html>