

SOPA DE ERVILHA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 lata de ervilha
- 1 lata de água
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho grandes
- 2 batatas médias
- 1 linguiça calabresa picada
- 200 g de bacon picado
- salsinha, temperos e sal a gosto
- 1 tomate picado
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 sachê de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Bata a ervilha com a água no liquidificador por 2 minutos.

Coe para tirar as cascas e reserve.

Coloque na panela de pressão a cebola, o alho, o tomate, a linguiça, o bacon e a manteiga.

Deixe fritar até que doure.

Em seguida, adicione o extrato de tomate, a ervilha com a água batida na panela, sal, tempero a gosto, as batatas cortadas e deixe na pressão por 15 minutos.

Depois de cozido, jogue a salsinha picada e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26687-sopa-de-ervilha-simples.html>