

SOPA DE ERVILHA COM SOBRAS DE COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

300 g de ervilha partida grupo ii tipo 2

4 ripas de costelinha de porco assada (cujo), cujo comprimento caiba na panela de pressão de 4,5l

1/2 cebola média

3 dentes de alho

1 colher de azeite para refogar a cebola, a carne e a ervilha

1 tablete de caldo de carne

1 colher de chá de sal

1 litro e 700 ml de água fervente

MODO DE PREPARO

Lavar a ervilha em uma vasilha com água e escorrer.

Cobrir a ervilha com água fervente e deixar ela descansando por 30 minutos.

Triturar a cebola com o alho no processador de modo a ficarem bem miudinhos.

Dourar a cebola com o alho no azeite na panela de pressão.

Acrescentar as ripas de costelinha de porco, a ervilha, o tablete de carne dissolvido em meia xícara de água fervente juntamente com o restante e misturar.

Fechar a panela com a tampa e manter sob pressão por 15 minutos.

Após resfriar a panela sob o jato d'água da torneira, destampá-la e separar a carne da ervilha.

Bater a ervilha no liquidificador e acrescentá-la novamente na panela de pressão com mais um pouco de água fervente.

A carne deverá ser desprendida das ripas de osso, cortadas em tamanhos menores e retornadas à panela de pressão.

Voltar a panela sob fogo brando, acrescentando água fervente, se necessário, para que atinja a consistência desejada.

Ao final acrescentar o sal, provando para se adicionar a quantidade correta, visto que a carne da costelinha já estava temperada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29241-sopa-de-ervilha-com-sobras-de-costelinha-de-porco.html>