

# CALDO DE ERVILHA CREMOSO

## INGREDIENTES

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 cebola

1/2 pacote de ervilha seca (250 g)

1 tablete de caldo de galinha

2 folhas de louro

1 caixinha de creme de leite

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

água suficiente para cobrir os grãos

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão frite a cebola na manteiga até dourar um pouco.

Coloque então a ervilha, o caldo de galinha, o louro e os temperos (pimenta, sal e o que mais for do seu gosto).

Refogue até que os grãos fiquem molhadinhos e verdes bem brilhantes (não demora muito).

Acrescente então a água (4 dedos acima dos grãos na panela).

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar de 15 a 20 minutos, depois que começar a chiar.

Abra a panela, os grãos deverão estar derretidos e o caldo já deverá estar grossinho.

Amasse-os com a ajuda de uma concha de feijão.

Se o caldo estiver muito líquido, você poderá voltar a panela no fogo para engrossar a seu gosto.

Para finalizar, coloque o creme de leite e misture bem.

Sirva com torradas e queijo ralado.

Se desejar frite cubinhos de bacon ou calabresa (bem crocante) e coloque no prato para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/29254-caldo-de-ervilha-cremoso.html>