

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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