

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>