

# SOPA DE ERVILHA TURBINADA

## INGREDIENTES

1 pacote de ervilhas (500 g)  
4 dentes de alho amassados  
1 cebola picada  
300 g a 400 g de alcatra cortados em tiras ou cubos  
1 batata inglesa grande  
1 batata doce grande  
300 g de macarrão parafuso  
1 cenoura  
cheiro verde a gosto  
pimenta biquinho a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque as ervilhas de molho, por pelo menos 5 horas e reserve.  
Em uma panela de pressão, doure o alho e a cebola.  
Acrescente a carne, a cenoura picada e o sal, refogue.  
Coloque água até a metade da panela, tampe e deixe cozinhar por 5 minutos.  
Retire a pressão e acrescente, o macarrão, as batatas e as ervilha previamente escorridas.  
Caso seja necessário, acrescente mais água e acerte o sal.  
Tampe novamente a panela e deixe cozinhar por mais 20 minutos.  
Retire a pressão.  
Acrescente a pimenta e o cheiro verde.  
Acerte o sal e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29765-sopa-de-ervilha-turbinada.html>