

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>