

# 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 ervilhas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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