

SOPA RÁPIDA DE ERVILHA

INGREDIENTES

250 g de ervilha

1 cebola picada

3 dentes de alho bem picado

1 colher de sopa de óleo.

1/4 de 1 linguiça calabresa picada

100 g de costelinha salgada picada e pre dessalgada

100 g de bacon picado

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Doure suavemente na panela de pressão a cebola com óleo, alho e as carnes. Acrescente a água e a ervilha, deixe ferver. Tampe a panela de pressão e conte 10 minutos com fogo baixinho.

Apague o fogo deixe a pressão acabar e sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33463-sopa-rapida-de-ervilha.html>