

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 baixo.

Apague o fogo, deixe a pressão acabar e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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