

SOPA DE ERVILHA DO LEO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de costela de porco
- 1 linguiça calabresa
- 200 g de carne seca
- 50 g de bacon
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 cebola
- 5 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 pacote de ervilha

MODO DE PREPARO

Colocar para ferver os salgados (carne seca e costelinha) por aproximadamente 10 minutos por 2 vezes (duas escaldadas).

Refogue a cebola, o alho e o bacon na panela de pressão até dourar, após acrescente a linguiça calabresa e ervilha.

Deixe pegar o gosto por 5 minutos e acrescente o caldo de carne e os salgados.

Em seguida coloque 4 dedos de água e tampe a panela de pressão.

Deixe ferver por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34725-sopa-de-ervilha-do-leo.html>