

SOPA DE ERVILHA DOS DEUSES

INGREDIENTES

- 1 cabeça de alho
- 1 cebola picada
- cheiro-verde a gosto
- 500 g de costelinha suína
- 500 g de lombo
- 2 peças de linguiça paio/calabresa
- 300 g de bacon
- 1 kg de ervilha
- 2 colheres de azeite
- 1 tablete de caldo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, desalgue a costelinha e o lombo

Em uma frigideira, doure o bacon com 1 colher de azeite

Leve a panela de pressão e acrescente os salgados, o tablete, a ervilha, o cheiro

Leve a pressão em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3676-sopa-de-ervilha-dos-deuses.html>