

SOPA DE ERVILHA HOLANDESA

INGREDIENTES

2 saquinhos de ervilha partida (deixar de molho por 2 horas)

1 kg de costelinha de porco

1 kg de costelinha de porco defumada

4 gomos de linguiça

4 batatas (cortada em cubos)

4 cenouras (cortada em cubos)

2 ou 1 talo de alho poró (se for grande um dá)

2 caldos de costelinha d porco

MODO DE PREPARO

Fritar a costelinha com um pouco de óleo, colocar a linguiça e fritar junto.

Acrescentar a costelinha defumada com os 2 caldos de costelinha de porco.

Colocar o alho poró, a cenoura e as batatas e refogue.

Acrescente a ervilha e refogue.

Acrescentar a água e mexer bem.

Fique de olho porque gruda e a água depende do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37510-sopa-de-ervilha-holandesa.html>