

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>