SOPA DE ERVILHA SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

3 latas de ervilha

1 cebola média cortada em cubinhos

2 dentes de alho bem amassados

2 gomos de linguiça calabresa cortada em cubinhos

400 g de bacon cortado em cubinhos

2 tabletes de caldo de carne

1 xícara de café de fécula de batata

azeite para dourar

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Escorra as ervilha numa peneira.

Com a lata da ervilha, reserve 3 medidas de água.

No liquidificador bata a ervilha, a água, os tabletes de caldo de carne e a fécula de batata. Reserve.

Numa panela coloque aproximadamente 6 colheres de azeite, quando estiver quente acrescente o alho seguido da cebola.

Frite bem, até dourar.

Coloque primeiro o bacon, frite por alguns minutos, se a quantidade de "óleo" estiver muito, com uma colher retire um pouco.

Acrescente a linguiça calabresa e frite mais um pouco, até que fiquem douradinhos.

Coloque o caldo que está na liquidificador e ferva por 10 minutos.

Depois desse tempo, tampe a panela e deixe cozinhando por mais 20 minutos.

Desligue o fogo e coloque a salsinha e a cebolinha a gosto, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38407-sopa-de-ervilha-simples-e-saborosa.html