

SOPA CREMOSA DE ERVILHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de ervilhas secas partidas
- 1 cubo de caldo de galinha
- 3 litros de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de bacon em cubinhos
- 1 gomo de calabresa em cubinhos
- 2 colheres de sopa de tempero(esse tempero é feito com cebola, alho, orégano, louro, salsa, cebolinha, pimentão, sal, tudo batido no liquidificador, a gosto).

MODO DE PREPARO

Cozinhe as ervilhas lavadas e escorridas em uma panela com 3 litros de água e 1 cubo de caldo de galinha, por 40 minutos ou até que fiquem macias.

À parte frite o bacon em uma colher de sopa de azeite, e reserve um pouco para jogar por cima.

Frite a calabresa e os temperos.

Bata as ervilhas cozidas no liquidificador e volte à panela, misture o bacon, a calabresa e os temperos.

Vá mexendo até pegar bem o gosto.

Jogue o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.

Sirva com cebolinha, bacon por cima, queijo ralado e pode usar também croutons (pedacinhos de pão em cubinhos torrado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39282-sopa-cremosa-de-ervilhas.html>