

SOPA DE ERVILHA DA BIA

INGREDIENTES

1 pacote (500 g) de ervilha

500 g de calabresa

200 g de bacon

1 cabeça de alho amassado (ou batido no processador)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bacon e a calabresa em cubos pequenos e coloque em uma frigideira antiaderente para dourar e eliminar um pouco da gordura.

Escorra a gordura e reserve.

Frite o alho na gordura que restou da calabresa.

Coloque tudo na panela de pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos ou até que a ervilha derreta e se transforme num caldo.

Acrescente sal a gosto.

Essa sopa é muito prática e faz o maior sucesso nas reuniões com os amigos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40559-sopa-de-ervilha-da-bia.html>