

SOPA DE ERVILHA NO CAPRICO

INGREDIENTES

500 g de ervilha seca
300 g de carne seca dessalgada cortada em cubos
1 linguiça calabresa cortada em cubos
200 g de bacon cortado em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho
salsinha e cebolinha a gosto
1 litro e 1/2 de água
2 envelopes de tempero pronto para feijão
3 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a água, a ervilha, a carne seca e os temperos.

Leve ao fogo e depois de pegar pressão marque 20 minutos.

Depois de cozida a ervilha vai desmanchar virando um caldo cremoso.

Em outra panela refogue o azeite, a cebola, o alho, a linguiça e o bacon.

Jogue esse refogado no caldo de ervilha, coloque a salsinha e a cebolinha e deixe mais 5 minutos no fogo sem a pressão.

Corrija o sal se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40780-sopa-de-ervilha-no-capricho.html>