

SOPA DE ERVILHA (SEM ESPUMAR)

INGREDIENTES

300 g de alcatra (ou outra carne bovina de sua preferência) picada em pedaços bem pequenos

1/2 cebola

2 dentes de alho

250g de ervilha seca (meio pacote)

1/2 xícara de arroz

1 cubo de caldo de legumes

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite

2 litros de água

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere a alcatra com sal, pimenta-do-reino e azeite.

Em uma panela de pressão, refogue a carne junto com a cebola e alho, até dourarem levemente.

Acrescente o arroz e a ervilha (lavar e escorrer antes).

Junte o caldo de legumes, feche a panela e cozinhe por 15 minutos após a panela pegar pressão.

Apague o fogo, espere a pressão sair, ao abrir a panela misture bem o conteúdo, pois a ervilha e o arroz estarão embaixo.

Não precisa de bater no liquidificador, os ingredientes estarão completamente dissolvidos.

Corrija o sal, caso necessário.

Ao servir, polvilhe um pouco de parmesão por cima do creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41822-sopa-de-ervilha-sem-espumar.html>