

SOPA DE ERVILHA COM MORANGA, LINGUIÇA CALABRESA E COUVE MANTEIGA

INGREDIENTES

2 sacos de 300 g cada de ervilhas finas (compra-se congeladas no mercado)

1/2 linguiça calabresa cortada em fatias

300 gramas de moranga cortada em pedaços

4 folhas de couve manteiga picadas

1 ou 2 tablet de tempero

Sal a gosto

1 litro de água filtrada

MODO DE PREPARO

Colocar as ervilhas e a água numa panela de pressão (quantidade de água pouco acima da metade da panela).

Deixar por aproximadamente 30 minutos.

Retirar as ervilhas e bater no liquidificador com um pouco da água que ferveu.

Voltar para a panela de pressão as ervilhas batidas, adicionar a couve, linguiça calabresa, moranga e o tempero (no caso do sal, só inclua caso for a gosto).

Deixar ferver novamente tudo por mais uns 15 a 20 minutos e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42346-sopa-de-ervilha-com-moranga-linguica-calabresa-e-couve-manteiga.html>