

# ERVILHAS COM BACON

## INGREDIENTES

1 kg ervilha fresca (congelada)

2 linguiças calabressa (perdigão ou sadia)

300 g de bacon (picados em cubo)

2 cenoura

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

2 cebolas

5 dentes de alho cortados

2 folhas de louro

2 pimentas malagueta (em conserva esmagada)

2 caldos de galinha

salsa a gosto

6 ovos

## MODO DE PREPARO

Pique o bacon em cubos sem a pele, deixe fritar acrescente a linguiça, frite um pouco mais. Acrescente a cebola cortada em cubo e o alho deixe dourar.

Acrescente os pimentões, a cenoura e as ervilhas deixe cozinar um pouco, se necessário pingue um pouco de água, coloque a salsa a folha de louro o caldo de galinha e a pimenta. Deixe cozinar sempre pingando um pouco de água, quando a ervilha e a cenoura estiver cozida, quebre os ovos faça buracos e coloque os ovos, tampe a panela e deixe cozinar no vapor de fogo baixo.

Essa receita é uma obra da minha sogra que é portuguesa e tem mãos de fada. Essa receita Uma obra de arte deliciosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45129-ervilhas-com-bacon.html>