

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 malaguetas (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 cozinhar um pouco, se necessário pingue um pouco de água, coloque a salsa a folha de louro o caldo de galinha e a pimenta. Deixe cozinhar 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 cozinhar 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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