

# PURÊ DE ERVILHA

## INGREDIENTES

500 g ervilhas secas

5 xícaras água fervente

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

azeite

1 caixa de creme de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as ervilhas de molho na água fervente por 30 minutos.

Após, cozinhe as ervilhas em fogo médio, mexendo para não grudar.

Separado, doure a cebola e o alho no azeite.

Despeje no caldo com a ervilha e mexa sempre até reduzir a água.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Bata no liquidificador.

Retorne à panela e acrescente o creme de leite.

Após reaquecer, servir em seguida.

Ótimo acompanhamento para um filé de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45465-pure-de-ervilha.html>