

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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