

SOPA DE ERVILHA DA PATY

INGREDIENTES

- 500 g de ervilha (1 pacote)
- 2 linguiças calabresa (grande)
- 250 g de bacon
- 250 g costelinha de porco
- 250 g carne seca
- 1 cebola (grande cortada em pequenos pedaços)
- 3 dentes de alho (grande)
- 1 colher de azeite
- 1 caldo knorr

MODO DE PREPARO

Lave bem a ervilha e reserve.

Tire a pele da linguiça, escale os demais salgados, e corte em cubinhos.

Na panela de pressão, coloque os alhos e a cebola, refogue até dourar em fogo baixo.

Depois que começar a dourar, coloque os salgados e refogue bem.

Depois que esteve bem refogadinho, coloque a ervilha, e refogue mais um pouco, misture bem.

Coloque água filtrada, abaixo daquela bolinha da panela de pressão, e tampe.

Deixe agir por 20 minutos (nada mais e nada menos, são 20 minutos exatos).

Passou os 20 minutos, tire toda pressão e mexa bem.

A ervilha desce totalmente na panela.

após, o preparo experimente, se estiver sem sal, coloque um caldo knorr, ou qq tempero á gosto. muita das vezes nem precisa, por causa do salgados.

servir, com arroz branco ou com torradas!

fica divino!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45557-sopa-de-ervilha-da-paty.html>