

SOPA DE ERVILHA COM LOMBO SALGADO

INGREDIENTES

500 g de ervilha
500 g de lombo salgado
150gr de bacon
1 cebola média
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de orégano
caldo de bacon
pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as ervilhas, depois cozinhe por uns 10 minutos ou até que todas flutuem com um pacotinho de caldo de bacon.

Após o cozimento, triture as ervilhas até ficar uma pasta.

Coloque na panela cobrindo com água e cozinhe em fogo baixo.

Fatie o lombo em pedaços bem fininhos.

De um cozimento de leve no lombo para tirar um pouco do sal, por uns 15 minutos, reserve.

Junte a cebola e alho e pique tudo ou passe por um processador, reserve.

Pique o bacon em pedaços pequenos, reserve.

Em uma frigideira, coloque azeite (3 colheres).

Frite a cebola e o alho, sempre mexendo por uns 3 minutos.

Junte o bacon fatiado na frigideira e continue mexendo até o bacon começar a dourar.

Junte o lombo em pedaços aos poucos, sempre mexendo até colocar todo o lombo na frigideira.

Mexa tudo até dourar por igual.

Agora junte tudo na panela e mexe até ficar tudo distribuído homogêneo e deixe cozinhar por uns 15 minutos, mas, fique atento para não deixar engrossar muito, se engrossar coloque 1 um copo de água até ficar solto novamente.

Sirva com torradas assadas com azeite e orégano.

Bebida pode ser um vinho tinto tipo cabernet sauvignon que vai aproveitar tanto o vinho como o gosto da sopa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47417-sopa-de-ervilha-com-lombo-salgado.html>