

SOPA DE ERVILHA COM BACON

INGREDIENTES

1/2 kg de ervilha escolhida
200 g de bacon picado em cubos
200 g de linguiça pecada em cubos
2 colheres de azeite de oliva
3 dentes de alho
1 cebola picada em cubos
2 caldos de legumes
cebolinha a gosto
3 copos de água

MODO DE PREPARO

Coloque a ervilha de molho por aproximadamente 1 hora antes.

Frite o bacon com a própria gordura da carne em uma panela de pressão.

Retire a gordura do bacon.

Acrescente o azeite de oliva e a linguiça.

Após fritar a linguiça junte a cebola e o alho.

Em seguida acrescente os caldos de galinha e a ervilha.

Dê uma refogada em tudo e acrescente a água.

Feche a panela e após pegar pressão conte 45 minutos.

Abra a panela e veja se está de acordo com seu paladar.

Em seguida deixar ferver a sopa com a tampa da panela aberta por aproximadamente 5 minutos.

Desligue o fogo.

Acrescente a cebolinha.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48606-sopa-de-ervilha-com-bacon.html>