

SOPA ESPECIAL DE ERVILHA COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

2 latas de ervilha em conserva
1 lata de grão de bico em conserva
2 colheres de sopa de creme de ricota
2 cebolas
1 peito de frango
1 colher de café de gengibre
4 dentes de alho
1 tablete de caldo de galinha
coentro ou cebolinha (a gosto)
azeite
sal
água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo no fundo, em seguida corte as cebolas em rodela e frite o fundo da panela.

Tempere o peito de frango com sal, alho e gengibre, após espalhe o tempero e coloque o frango na panela de pressão.

Coloque água na panela até tampar o frango pela metade e após começar a pressão, deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire o frango e desfie-o, em seguida, bata no liquidificador o caldo usado no cozinhento e reserve.

No liquidificador coloque uma lata e meia de ervilha e acrescente meio copo de água, bata rapidamente sem deixar que fique um caldo muito ralo.

Coloque a ervilha batida em uma panela, em seguida coloque o caldo do frango, o frango desfiado, o restante da meia lata de ervilhas e o grão de bico, acrescente sal, o tablete de caldo de galinha (picado) e um fio de azeite, mexa e deixe o caldo engrossar.

É normal no início do cozimento formar uma espuminha por cima, todavia, o cozimento vai ficando no ponto quando a espuminha começa a sumir.

Quando o caldo estiver mais grosso coloque as duas colheres de creme de ricota e mexa até a ricota desmanchar, após apague o fogo e coloque a cebolinha ou coentro a gosto.

Uma dica é não desfiar o frango muito fino, é interessante deixar alguns pedaços maiores.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48956-sopa-especial-de-ervilha-com-creme-de-ricota.html>