

SOPA DE BATATA SALSA COM BACON E ERVILHA

INGREDIENTES

5 batatas salsa médias

4 batatas pequenas

1 tablete de caldo de bacon

100 g de bacon

1 cebola pequena

1 dente de alho

250 g de ervilha congelada

Acompanhamento: macarrão de sua preferência, queijo Minas fresco cortado em cubos e tempero verde picado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em pedaços pequenos e cozinhe com o tablete de caldo de bacon e sal a gosto por cerca de 15 minutos, ou até ficarem macias. Reserve.

Corte o bacon em pedaços pequenos e frite até dourar e ficar crocante, escorra o excesso de gordura e reserve.

Doure a cebola picadinha e o dente de alho (sugestão: dourando a cebola na gordura do bacon potencializa o sabor da receita).

Pré-cozinhe a ervilha congelada (colocando a ervilha na água fria quando levantar fervura está pronto).

Bata a batata no liquidificador, acrescente o caldo onde a batata foi cozida até que a consistência fique cremosa.

Acrescente a cebola e o alho e bata junto até que o creme fique homogêneo.

Em uma panela junte creme, o bacon e a ervilha. Ajuste o sal, se necessário. Deixe ferver e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49255-sopa-de-batata-salsa-com-bacon-e-ervilha.html>