

SOPA DE ERVILHA COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

500 g de ervilhas congeladas (não desidratadas)

200 g de calabresa fatiada

200 g de bacon picado

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

azeite, salsinha e cebolinha a gosto

1 litro de água

1 1/2 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Leve as ervilhas, a água e o caldo de carne ao fogo até que as ervilhas comecem a flutuar, e então leve ao liquidificador.

Em outra panela cozinhe a cebola, o alho e a calabresa com bacon em 1 colher de sopa de manteiga. Reserve.

Leve o caldo de ervilhas para a panela onde as refogou e junte os demais ingredientes. Deixe que ferva até que a consistência se torne mais grossa.

Prepare com pão de forma fatiado em cubinhos, croutons no azeite, pouco sal e alecrim em uma frigideira até que dourem e acompanhe com a sopa.

A cebolinha e a salsinha vão somente na hora de servir com um pouco de azeite e pimenta síria para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49665-sopa-de-ervilha-com-calabresa-e-bacon.html>