SOPA DE ERVILHA AROMÁTICA

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de ervilhas de uma boa marca (quando cozida fica bem macia, quase um creme)

4 xícaras e meia de água quente

1/2 xícara de água em temperatura ambiente (tempero)

Um bocado de salsinha e cebolinha a gosto

1 cebola

4 dentes grandes de alho

1 pitada de páprica (picante ou doce)

1 pitada de cominho

1 cubo de caldo de galinha

2 folhas de louro

1/2 colher de sopa rasa de sal

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a ervilha em uma vasilha com água para hidratar os grãos (o correto é deixar umas 2 horas, mas eu deixei uns 20 minutos porque estava com pressa e deu certo).

Depois prepare o tempero:

Pulse no liquidificador o alho, a cebola, os temperos verdes, o cubo de caldo de galinha, a água em temperatura ambiente e deixe este temperinho verde ficar em um ponto que deixe os pedacinhos, sem ficar muito pastoso (reserve).

Coloque as 4 xícaras e meia de água pra ferver.

Na panela de pressão em fogo alto, coloque 1 fio de azeite e o tempero verde batido levemente no liquidificador para reforgar.

Depois de alguns minutos e de ter depurado o sabor do tempero, reforgue a ervilha por mais alguns minutos.

Coloque a água bem quente na panela de pressão e as folhas de louro.

Adicione o sal e mexa.

Feche a panela e deixe na pressão por uns 10 minutos.

No final, se precisar pode acrescentar um pouquinho mais de água quente a gosto. Eu gosto bem cremosa e nem coloco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49674-sopa-de-ervilha-aromatica.html