

SOPA DE ERVILHA DA ENNIE

INGREDIENTES

500 g de ervilha
250 g bacon
250 g linguiça calabresa
1 cebola
4 dentes de alho
1 molho de cheiro verde a gosto
1 caldo knorr sabor bacon e folha de louro
água
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a ervilha na panela de pressão para cozinhar por 30 minutos e não se esqueça do sal e da pimenta.

Corte o bacon, a linguiça calabresa em cubos e reserve.

Depois, quando a ervilha estiver cozida, em outra panela coloque o bacon e a linguiça para fritar.

Depois de fritos coloque a cebola picada e o dente de alho.

Deixe refogar, coloque a ervilha cozida e o cheiro verde a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50615-sopa-de-ervilha-da-ennie.html>