SOPA DE ERVILHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de ervilha seca (de saquinho)

300 g de carne seca

Bacon a gosto

3 gomos de linguiça calabresa

1 cebola

Alho a gosto

MODO DE PREPARO

Ferventar e cortar a carne seca bem pequena e colocar na panela de pressão junto com a ervilha. Cobrir com água aproximadamente 4 dedos acima dos ingredientes. Cozinhar por 20 minutos.

Enquanto a ervilha cozinha, em uma panela grande fritar um pouco o bancon, adicionar a linguiça e fritar mais um pouco junto com o bacon e depois acrescentar a cebola picada e o alho para refogar.

Quando a ervilha e carne seca estiverem cozidas, acrescentar na panela da linguiça e bacon, colocar sal a gosto e deixar ferver até engrossar o caldo.

Está pronta! Simples, rápida e perfeita para dias frios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50933-sopa-de-ervilha-na-pressao.html