

# SOPA DE ERVILHA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

1 pacote de ervilhas  
1 paio  
1/2 kg de carne (músculo ou coxão mole) ou 1kg de costelinha Salgada.  
1,5 litros de água (ou conforme necessidade)  
5 colheres de sopa de catchup  
1/2 colher de chá de pimenta-do-reino  
1/2 colher de chá de orégano  
6 fatias de bacon  
1 cebola  
1 colher de sopa de manteiga ou margarina  
Sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne ou a costelinha lentamente em 1/2 litro de água.

Quando estiver pronta, junte as ervilhas e o paio cortado em fatias.

Junte o restante da água.

Agora deixe tudo isso de lado e faça um refogado com a manteiga ou margarina, a cebola picada, o sal a gosto, a pimenta-do-reino e o orégano.

Junte então a este refogado as ervilhas, que já devem estar cozidas.

Acrescente o catchup e o bacon cortado em pedacinhos e frito.

Junte a sopa, deixe dar mais uma fervida, mexa sempre para que não grude no fundo da panela.

Pode fazer essa receita em dobro sem erro.

Agora cuidado com o sal, pois o bacon e o paio já são salgados.

Se quiser fica bom enfeitar o prato com salsinha picada e páprica. Fica bem gostosa também se deixar descansar por 2 ou 3 horas.

Servir sempre com um pãozinho. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51356-sopa-de-ervilha-da-vovo.html>