CALDO DE ERVILHA QUE DELÍCIA

INGREDIENTES

500 g de ervilha

2 calabresa grande

200 g de bacon

1 cebola grande

1 caldo knorr de carne

3 dentes de alho

1,5 litros de água

MODO DE PREPARO

Lave a ervilha e coloque na panela de pressão com água, acrescente uma calabresa cortada e o caldo de knnor. Cozinhe por 25 minutos.

Enquanto isto frite o bacon e a outra calabresa bem picadinhos, acrescente a cebola também picada. Reserve.

Em uma panela frite o alho e tempere o caldo de ervilha, acrescente o bacon e a linquiça fritos. Sirva com torradas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51631-caldo-de-ervilha-que-delicia.html