

# 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 knorr. 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 linguiça 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>