

SOPÃO DE ERVILHA APETITOSO!

INGREDIENTES

500 g de ervilhas secas

3 gomos de linguiça calabresa

300 g de bacon

2 cenouras grandes

3 batatas médias

4 inhames médios

1 repolho pequeno

2 abobrinhas verdes

1 chuchu grande

5 jilós médios

2 pés de couve ou espinafre

Alho

Cebola, pimentão, coentro

2 folhas de louro

Azeite e sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a ervilha com o coentro, louro e o pimentão, depois de cozida reserve.

Em outra panela bem picadinho o bacon de uma leve dourada, coloque a linguiça, a cebola picadinha e o alho de mais uma dourada.

Corte os legumes de acordo com o cozimento depois de quase cozidos coloque a abobrinha, o repolho e a couve, depois de tudo pronto, misture a ervilha com os legumes, o sal é a gosto o azeite também.

Se preferir no lugar do bacon e da linguiça, cozinhe 1 kg de músculo ou ossobuco, não deve esquecer que a ervilha tem de cozinhar separadamente.

Bom apetite e boa saúde para todos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52343-sopao-de-ervilha-apetitoso.html>