

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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