

SOPA DE ERVILHA À MODA DA CASA

INGREDIENTES

500 g de ervilha seca (pacote)
200 g de bacon cortados em cubinhos
2 linguiças calabresas cortadas em cubinhos
1 cenoura (grande) cortada em rodela
1 maço de cheiro verde picadinho
1 cebola (grande) picadinha
5 dentes de alho amassados
2 caldos de carne
1 colher (sopa) de extrato de tomate
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a ervilha e deixe de molho. Reserve.

Em uma panela de pressão frite o bacon e a linguiça.

Retire da panela e frite a cebola e o alho, quando estiver dourado junte novamente o bacon, a linguiça, a cenoura, o caldo de carne, o extrato de tomate, a ervilha escorrida, o cheiro verde e o sal a gosto.

Complete com 1 litro e 1/2 de água, tampe a panela.

Quando pegar pressão deixe cozinhar por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53580-sopa-de-ervilha-a-moda-da-casa.html>