

SOPA DE ERVILHA DIFERENTE

INGREDIENTES

500 g de ervilha

1/5 de uma linguiça calabresa picadinha em cubinhos bem pequeninos

80g de bacon picadinhos em cubinhos pequeninos

50 g de carne seca picadinha em cubinhos pequeninos

1 cebola picada

5 dentes de alho amassados

1 cubo de caldo knor de galinha

Pimenta-do-reino, alecrim, manjericão, orégano e noz-mocada moída a gosto

Água

1 colher de sopa de azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão frite parcialmente a linguiça, a carne seca e o bacon no azeite.

Quando as carnes comecarem a dourar, adicione a cebola e refogue até dourar.

Com a cebola já dourada, adicione o alho e refogue.

Adicione a ervilha, o caldo knorr, a pimenta-do-reino, alecrim, noz-moscada, manjericão e orégano, adicione água até cobrir os ingredientes dois níveis acima.

Leve à pressão por 10 minutos.

Abra a panela, veja se está no ponto de sopa, se não estiver de uma misturada pois sopa de ervilha costuma queimar ou grudar no fundo da panela se cozinhar demais. Deixe por mais uns 8 minutos na pressão.

Quando estiver pronta ira adquirir consistência de sopa de ervilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54832-sopa-de-ervilha-diferente.html>