

SOPA DE ERVILHAS E MENTA

INGREDIENTES

400 g de ervilhas sem casca

5 folhas de menta

90 g de queijo de cabra mole

1 litro de caldo vegetal

Sal, pimenta, azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela cheia de água salgada colocar as ervilhas para ferver poucos minutos.

Uma vez amolecidas passe em um processador, para fazer um creme.

Agora transfira tudo em uma panela onde você cozinhará com o caldo vegetal, 3 folhas de menta muito finamente picadas e o queijo de cabra.

Agitar os ingredientes e levar à ebulição, e em seguida, manter para cozinhar por mais 5 minutos.

Acerte de sal e pimenta e sirva decorando os pratos com as folhas de menta avançadas e peças de queijo de cabra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54834-sopa-de-ervilhas-e-menta.html>