SOPA DE ERVILHA

INGREDIENTES

1 pacote de ervilha

1 linguiça calabresa

1 linguiça paio

1 linguiça fina

300 g de carne-seca

300 g de lombo

300 g de bacon

1 tablete de caldo de bacon

2 batatas

MODO DE PREPARO

Lave a ervilha e depois coloque numa panela de pressão com água, o tablete de caldo de bacon e a batata, reserve

Em outra panela coloque todas as carnes e ferva até tirar o excesso de gordura e sal por uns 10 minutos

Quando as carnes estiverem fervidas, escorra e junte tudo na panela de pressão e deixe por 30 minutos, em fogo alto

Sirva bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8979-sopa-de-ervilha.html