

CALDO DE ERVILHA

INGREDIENTES

500 g de ervilha

2 linguiças calabresa

200 g de bacon

500 ml de água

2 dentes de alho

1 cubo de caldo de bacon

óleo quanto baste

sal a gosto

champignon a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de óleo no fundo de uma panela de pressão e doure o alho

Misture o bacon e as linguiças; refogue bem

Em seguida, coloque as ervilhas, o caldo de bacon e cubra com água

Deixe cozinhar por 20 minutos

Abra a panela, mexa para soltar do fundo e volte à pressão por mais 10 minutos

Por último, acrescente os champignons

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10380-caldo-de-ervilha.html>