

# 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>