

SOPA DE ERVILHA DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 cabeça de alho

1 cebola picada

cheiro-verde a gosto

500 g de costelinha suína

500 g de lombo

2 peças de linguiça paio/calabresa

300 g de bacon

1 kg de ervilha

2 colheres de azeite

1 tablete de caldo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, desalgue a costelinha e o lombo

Em uma frigideira, doure o bacon com 1 colher de azeite

Leve a panela de pressão e acrescente os salgados, o tablete, a ervilha, o cheiro

Leve a pressão em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3676-sopa-de-ervilha-dos-deuses.html>