

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>