

# SOPA DE ERVILHA PERFEITA

## INGREDIENTES

500 g ervilha seca

2 dentes de alho

1/2 cebola picada

2 linguiça calabresa picada

250 g lombo desalgado picado

250 g costelinha desalgada

2 cenouras médias picadas

cheiro-verde a gosto

água

150 g bacon

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa

Adicione o lombo e a costelinha

Refogue mais um pouco

Acrescente a cebola e o alho

Adicione a cenoura e a ervilha

Mexa bem

Adicione água ao nível que fique 4 dedos acima dos ingredientes

Tampe a panela de pressão e conte 40 minutos depois de chiar em fogo baixo

Tire a pressão e adicione o cheiro

Sirva

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4549-sopa-de-ervilha-perfeita.html>