

# 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>