

SOPA DE ERVILHA

INGREDIENTES

- 1 pacote de ervilha
- 1 linguiça calabresa
- 1 linguiça paio
- 1 linguiça fina
- 300 g de carne-seca
- 300 g de lombo
- 300 g de bacon
- 1 tablete de caldo de bacon
- 2 batatas

MODO DE PREPARO

Lave a ervilha e depois coloque numa panela de pressão com água, o tablete de caldo de bacon e a batata, reserve

Em outra panela coloque todas as carnes e ferva até tirar o excesso de gordura e sal por uns 10 minutos

Quando as carnes estiverem fervidas, escorra e junte tudo na panela de pressão e deixe por 30 minutos, em fogo alto

Sirva bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8979-sopa-de-ervilha.html>