



RECEITAS DA FIA

Caldo de Ervilha

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-ervilha

Pra um tempinho frio nada como um caldo pra esquentar e que tal um caldo de ervilha, que além de saudável é delicioso e toda família vai adorar!

Caldo de Ervilha

 20 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 litro e 500 ml de água
- 500 g de [ervilha](#) seca
- 50 g de [bacon](#) em cubos
- 300 g de [calabresa](#) em rodelas
- 2 dentes de [alho](#) amassado
- 1 [cebola](#) picada
- 2 folhas de [louro](#)
- [Sal](#) a gosto
- [Cheiro verde](#)
- [Azeite](#)

Modo de Preparo

1. Coloque a água na panela de pressão e quando ferver acrescente a ervilha.
2. Cozinhe na pressão por mais ou menos 15 minutos.
3. Frite os cubos de bacon em fogo baixo para soltarem o óleo, acrescente a calabresa e frite até dourar.
4. Acrescente o alho e a cebola, dando uma leve dourada.
5. Acrescente a ervilha cozida com a água e a folha de louro e deixe ferver até engrossar.
6. Ao servir, salpique o cheiro verde com fio de azeite e torradinhas.
7. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com