



RECEITAS DA FIA

Tropeiro de Ervilha

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

Deleite-se com a autenticidade do Tropeiro de Ervilha Seca, uma receita que exala a verdadeira brasilidade em cada garfada!

Tropeiro de Ervilha Unknown

 40 min

 3 porções

Ingredientes

- 1 xícara de chá de [ervilha](#) seca
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de [cebola](#) picada
- 2 colheres de sopa de [bacon](#) picado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de [farinha de mandioca](#)
- Água

Modo de Preparo

1. Comece reunindo todos os ingredientes necessários
2. Em uma panela funda, adicione as ervilhas, as folhas de louro, o sal e cubra com água
3. Cozinhe em fogo médio por cerca de 35 a 40 minutos
4. Enquanto as ervilhas cozinham, em outra panela frite o bacon até ficar crocante
5. Adicione a cebola na mesma panela do bacon e refogue até dourar
6. Escorra o excesso de óleo e reserve o bacon e a cebola
7. Após o cozimento das ervilhas, escorra a água e adicione o bacon, a cebola, a salsa e a farinha de mandioca
8. Misture tudo delicadamente
9. Sirva e aproveite essa delícia de ervilha seca!

www.receitasdafia.com