

CALDO DE ERVILHA

INGREDIENTES

- 30g alho granulado
- 50g cebola desidratada
- 1 gomo de linguiça calabresa fatiada
- 10g salsinha
- 10g cebolinha
- 500g ervilha
- 20g páprica defumada
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Lave a ervilha e deixe de molho por uma hora.
2. Acrescente numa panela a ervilha, 2 litros de água, os temperos e coloque para cozinhar por aproximadamente 40 minutos.
3. Em outra panela frite a linguiça calabresa.
4. Retire os grãos da ervilha já cozidos e liquidifique com um pouco de água.
5. Coloque o caldo na panela novamente e adicione as fatias de linguiça já fritas.
6. Sirva com cheiro verde fresco.

TEM NA CIA

Bem aqui ao lado, citamos os produtos que você encontra em nossa loja para fazer esta deliciosa Receita.

Para conferir preço e disponibilidade, entre em contato conosco.

ENVIAR MENSAGEM



- Alho Granulado,
- Cebola Desidratada,
- Salsinha,
- Cebolinha,
- Ervilha,
- Páprica Defumada
- Sal e Pimenta do Reino a gosto.