

Sopa de presunto e ervilha



Ingredientes

1 ½ xícara (chá) de ervilhas
1 ½ xícara de caldo de legumes
1 cebola grande ralada
2 colheres (sopa) de manteiga
sal a gosto
2 folhas de louro
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho
2 batatas cortadas em cubos
50 g de presunto

Modo de Preparo

Escolha as ervilhas e deixe de molho por no mínimo 2 horas. Em uma panela, coloque o caldo e as ervilhas e deixe ferver por no mínimo 20 minutos. Acrescente as batatas cortadas em cubos, e deixe que cozinhe até atingir o cozimento de todos os ingredientes. Em uma frigideira, coloque o azeite, o alho, a cebola, as folhas de louro, o presunto e frite. Tire as folhas de louro e adicione estes ingredientes ao caldo de ervilhas. Desligue, deixe esfriar e bata no liquidificador. Leve novamente à panela e aqueça. Se ficar muito espesso, adicione água quente. Sirva quente e enfeite com pedaços de presunto.

Dicas: Frite os cubos de bacon e salpique por cima.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br