

# Creme de ervilha



## Ingredientes

- 1 paio
- 1 lingüiça calabresa
- 2 pedaços de lombo defumado
- 250 g de costelinha defumada (opcional)
- 1 litro de caldo de carne (2 tabletes de carne dissolvidos em um litro de água)
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 folhas de louro
- 300 g de ervilhas (escolhidas e de molho por no mínimo 2 horas)
- 1 litro de água

## Modo de Preparo

Em uma panela cozinhe em água quente o paio, a lingüiça calabresa e a costelinha defumada. Após cozinhar, tire a casca das lingüiças e pique em rodelas. Em uma caçarola quente, coloque o azeite, o alho, a cebola, as lingüiças, o lombo, as costelinhas cortadas, as folhas de louro e reserve. Cozinhe as ervilhas e coloque no caldo (sem as folhas de louro) e resfrie. Bata no liquidificador e em seguida, despeje na caçarola com as carnes. Pode salpicar queijo por cima.

**Dica:** Pode substituir a ervilha por lentilha. Coloque pouco sal, pois as carnes já são salgadas.

Rendimento 5 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)

**LIQUIGÁS**  
PETROBRAS