

Sopa de ervilha

por Felipe S. Aimi

Ingredientes:

- 400g de ervilha pré cozida congelada;

- 1 cebola média picada;

- 150g de bacon em fatias;

- 100g de margarina;

- 1 tablete de caldo de galinha.

Modo de preparo:

Coloque a ervilha em uma panela, acrescente sal e água até cobrir os grãos. Ferva durante 50 minutos. Enquanto isso doure a cebola com metade da margarina. No liquidificador coloque a cebola já dourada, metade das ervilhas cozidas com um pouco da água do cozimento e o caldo de galinha e bata bem até formar um creme. Frite o bacon com o restante da margarina e então acrescente a mistura do liquidificador e o restante das ervilhas inteiras e em fogo médio mexa até atingir a consistência desejada.