



Ervilhas com Molho de Queijo



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- ½ emb. Ervilha 1 Kg Pescanova
- 2,5 dl de caldo de galinha
- 125 ml de caldo de galinha
- 125 ml natas líquidas
- 80 g queijo emmental ralado
- 50 g bacon
- 2 gemas de ovo
- 2 c. de salsa picada; sal q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
387 Kcal	19 g	23 g	24 g

Preparação

1. Coza as ervilhas em 2,4dl de caldo de galinha durante 15 min., em lume médio.
2. Corte o bacon em cubos pequenos, frite-os e adicione as natas. Retire do lume e junte as gemas, a salsa picada e o sal, mexendo tudo muito bem. Incorpore o queijo e o restante caldo de galinha. Leve a lume muito brando e mexa (não deixe ferver).
3. Disponha por cima das ervilhas e sirva de imediato.

Produtos Associados



Ervilhas

1 kg