

CREME DE FAVAS

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 kg de favas
1 cebola picada
500g de batatas
2 dentes de alho picados
125 ml de azeite
1 molhinho de coentros picados
1 moira
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar tudo.
Junte os coentros e deixe fritar ligeiramente.
Junte as favas, mexa bem e tempere com sal.
Junte as batatas, a moira e aproximadamente 3 litros de água.
Deixe cozer cerca de 40 minutos até tudo estar cozido.
Depois de tudo cozido, retire a moira e passe a sopa com a varinha mágica.
De seguida, passe num passador de rede para tirar as casquinhas.
Deixe ferver e apague o lume.
Sirva a sopa com as rodela de moira por cima.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 0.56 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-favas-2082/>