

SOPA DE FAVAS À RIBATEJANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1300g de favas
80 ml de azeite
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 molho de coentros picados
Meio chouriço mouro
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-favas-ribatejana-17334/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque as favas.

Com uma faca, dê um golpe nas favas e retire-lhes a pele.

Abra as favas ao meio e coloque-as numa tigela.

2. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola e o alho.

Mexa e deixe refogar.

Junte ao refogado os coentros e as favas.

Tempere com sal e adicione 1,5 l de água.

Por fim, junte o chouriço mouro.

Deixe cozer entre 30 a 40 minutos até que as favas fiquem tenrinhas.

3. Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de água.

Depois das favas cozidas está pronta a servir.

Sirva a sopa com as rodelas de chouriço mouro por cima.