



FAVAS COM CHOURIÇO DE SANGUE

INGREDIENTES

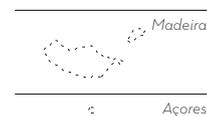
2KG fava fresca
1 chouriço fumado Trás-os-Montes
1 molho coentros
200mL água
200mL vinho branco
200mL azeite
Sal

PREPARAÇÃO

Começamos por abrir e tirar as favas.
Corta-se as vagens em pedaços e estufa-se com os aromáticos e o chouriço inteiro.
Coar depois o caldo e estufar as favinhas, tapadas, até amolecerem.
Rectificar de sal, mais coentros no fim e o chouriço em rodela.

CHEF VITOR CLARO
LOCAL PAÇO DE ARCOS / LISBOA
REGIÃO LISBOA

VINHO MURÇAS RESERVA 2010
AZEITE ESPORÃO / GALEGA



Açores

