

Favas guisadas



INGREDIENTES:

Para 4 a 6 pessoas

- 3 kg de favas
- 150 g de toucinho
- 200 g de chouriço de carne
- 1 molinho de coentros
- 2 folhas de alho
- 200 g de pão
- Sal q.b.

COMO FAZER:

Escolhem-se as favas bem tenras e lavam-se depois de descascadas. Corta-se o toucinho às tirinhas e o chouriço às rodelas e fritam-se num tacho em lume brando. Retiram-se quando tiverem largado bastante gordura. A esta gordura junta-se o molinho de coentros ao qual se ataram duas folhas de alho. Deixam-se fritar um pouco e juntam-se-lhe então as favas. Tapam-se e deixam-se cozer, agitando o tacho e juntando pingüinhos de água à medida que vai sendo necessário para impedir que as favas agarrem ao fundo do tacho e se queimem. A meio da cozedura das favas, introduz-se o chouriço e deixa-se apurar bem. Coloca-se numa travessa ou num prato fundo o pão torrado às fatias sobre as quais se deitam as favas.