

Sopa de favas



INGREDIENTES:

Para 2 litros de sopa:

- 1 kg de favas descascadas
- 300-400 g de bolbo de funcho
- 1 dente de alho
- 1 chouriço de carne
- 1 ramos de coentros
- 1 ramo de hortelã
- 1 raminho de rama de alho
- 100 ml de azeite
- Pão torrado q.b. (decoração)

COMO FAZER:

Coloque ao lume uma panela com cerca de 2 litros de água, as favas, o chouriço cortado às rodelas, e o ramo das ervas. Assim que levantar fervura, retire as favas e o chouriço e reserve. Elimine o ramo das ervas aromáticas e reserve a água da cozedura.

Retire a pele às favas e reserve algumas para decoração.

Lamine o bolbo do funcho e o dente de alho e refogue com o azeite numa panela. Junte as favas, envolva e acrescente, pouco a pouco, a água da cozedura que reservou. Deixe ao lume para cozer o funcho. Passe com a varinha mágica, até obter um creme.

Sirva com o pão torrado, o chouriço e as favas que reservou.