

Favas Guisadas



Ingredientes: 1 quilogramas de favas
2 unidade de cebolas
4 unidade de dentes de alho
1 molho de coentros
0,5 decilitro de vinho branco
0 totaste de pimenta
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

faça um refogado com o azeite, a cebola e o alho. Em seguida, adicione as favas e o vinho branco. Tempere com sal, pimenta e um ramo de coentros. Cubra as favas com água e deixe cozinhar durante cerca de 35 minutos.

Sugestões Adicionais: