

Chocos com ervilhas



Ingredientes: 1 quilogramas de chocos
2 unidade de cebolas (picadas)
1 unidade de dente de alho (picado)
1 load de louro
1 decilitro de azeite
350 grama de ervilhas
0,5 unidade de chouriço de carne (às rodelas)
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Limpe, lave e parta os chocos em pedaços. Num tacho aqueça o azeite, junte as cebolas, os alhos e as rodelas de chouriço e deixe fritar a cebola. Junte os chocos, polvilhe com pimenta e envolva bem. Tape e deixe estufar. Se necessário vá acrescentando água. Quando o choco estiver quase cozido junte as ervilhas, acrescente água quase a cobrir e rectifique os temperos. Deixe cozer as ervilhas e apurar.

Sugestões Adicionais: