

Favas de migas com bacalhau



Ingredientes: 1 quilogramas de favas
1 quilogramas de favas
250 grama de broa de milho
250 grama de broa de milho
3 unidade de bacalhau demolhado
3 unidade de bacalhau demolhado
2 decilitro de azeite
2 decilitro de azeite
4 unidade de dentes de alho picadinhos
0 pitada de sal
4 unidade de dentes de alho picadinhos
0 pitada de sal
0 totaste de vinagre
0 totaste de vinagre
0 totaste de pimentão doce
0 totaste de pimentão doce

Instruções de preparação:

Coza as favas num tacho com água temperada de sal. À parte, coza o bacalhau. Entretanto, esfarele a broa. Quando estiver tudo cozido, escorra, desfie o bacalhau e limpe-o de peles e espinhas. Num tacho, deite metade do azeite e junte-lhes as favas, o bacalhau e os dentes de alho picados; regue com um pouco de vinagre, polvilhe com pimentão doce e, por fim, adicione a broa esfarelada. Tape o tacho e leve a lume brando durante 20 minutos, agitando tacho uma vez por outra.

Sugestões Adicionais: