

# FAVINHAS COM COENTROS E LINGUIÇA



## INGREDIENTES

- 400G DE FAVAS BABY CONGELADAS
- 100G DE LINGUIÇA
- MEIO MOLHINHO DE COENTROS
- 4 OU 5 DENTES DE ALHO
- SAL, AZEITE E VINAGRE, A GOSTO

## CONFEÇÃO

1. Prepare a CC para cozer a vapor, colocando 0,7l de água na taça, o cesto de cozer a vapor e regulando a saída de vapor para o mínimo (nos modelos mais recentes, MAX virado para nós).
2. Coloque as favinhas ainda congeladas no cesto e, sobre elas, uma pitada de sal e a linguiça.
3. Escolha o programa Steam P2 (100º, 35 min).
4. Tempere as favinhas ainda quentes com azeite, um pouco de vinagre, alho picado e coentros picados. Disponha, por cima, a linguiça cortada em rodelinhas finas.
5. Dicas:
6. 1) Pode usar este prato como "entrada" ou como "acompanhamento";
7. 2) Para usar como entrada, pode, se preferir, retirar a pele das favas depois de cozidas (basta fazer um golpe na pele e pressionar) - à direita da foto. Sirva quente ou frio;
8. 3) Para usar como acompanhamento, conserve a pele - à esquerda da foto - e sirva quente.?