

# FAVAS COM A PRATA DA CASA



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador e programar vel- 2 , temp. 95º, 30 min. Cobrir o fundo com azeite, colocar o alho e a cebola e o louro, 5 minutos depois o bacon, as linguiças e os pedacinhos de borrego. Na segunda fase programar mais 40 min. juntar as favas e o vinho e temperar com sal e pimenta. A meio da cozedura confirmar que tem líquido suficiente, senão colocar um pouco de água. Quase no final juntar os coentros.

## INGREDIENTES

- 700G FAVAS (PODEM SER CONGELADAS), 1 CEBOLA, 4 DENTES DE ALHO, 1 COPO DE VINHO BRANCO,
- 1/2 LINGUIÇA TRADICIONAL, 2 LINGUIÇAS, 50 GR DE BACON AOS PEDAÇOS, 150 GR DE COSTOLETAS DE BORREGO, 1 C.SOPA DE COENTROS,
- SAL E PIMENTA Q.B.