

Número	13	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	<b>FAVAS GUIADAS COM SALPICÃO</b>				

## Favas guisadas com salpicão

Faça um refogado num tacho de barro em banha de porco e toucinho derretido. Deite uma cebola picada, dois dentes de alho picados, um ramo de salsa e um raminho de hortelã. Junte um quilo de favas e tempere com sal e pimenta. Deite um copo com água juntamente com uma colher de farinha de trigo desfeita. Deixe que as favas cozam e, quando estiverem quase cozidas, deite umas rodelas de salpicão e sirva.