

## EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

# 113

Läs receptet och översätt.

### RECEITAS ALGARVIAS

#### Favas à Algarvia

Um prato típico do Algarve! Sabe mesmo bem acabadinhas de fazer ou mais tarde como uma espécie de salada fria. Nada como umas belas favas salteadas com um bom chouriço caseiro.

Doses: 4 | Tempo: 45 Minutos | Dificuldade: Média

#### Ingredientes

Favas – 800gr (Descascadas)  
Chouriço – 150gr  
Chouriço Preto – 150gr  
Toucinho – 150gr (Ou bacon)  
Alho – 2 Dentes  
Azeite – 30ml (Ou 2 Colheres de sopa)  
Coentros – 1 Raminho  
Rama de Alho – Uma pitada  
Rama de Cebola – Uma pitada  
Pimenta – Uma pitada  
Sal – Uma pitada

#### Instruções

Descasca as favas, se estas ainda tem pele (é opcional, mas se deixares com a pele faz um golpe em cada fava para ficarem bem cozinhadas), lave-as bem e deixa a escorrer num passador.

Leve uma panela ao lume, junta as favas, um pouco de água e deixa estas cozer uns 8 minutos, depois escorre as favas.

Corta o chouriço, o chouriço preto, toucinho em fatias fininhas, depois pica os dentes de alho.

Leva a panela de volta ao lume com um fio de azeite, deita o alho e deixa alourar um pouco (tem cuidado para não queimar), de seguida junta as carnes e deixa estar ganharem um pouco de cor.

Por fim junta as favas e tapa a panela para deixar apurar, prova, se necessário retifica com sal e pimenta, retira do lume.

Numa travessa deita as favas com chouriço e polvilha com os coentros, a rama de cebola e alho bem picados por cima e está pronto a desfrutar.

**Dicas:** Se o chouriço é caseiro corta com a pele, se o chouriço é de supermercado tira a pele do chouriço. O chouriço pode ser cortado em rodelas ou aos pedaços, mas corta sempre fininho.

A receita pede favas descascadas mas como tudo é ao gosto de cada um. Se não tiveres favas frescas, podes sempre usar favas congeladas.