



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Favas com Chouriço

🕒 25 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

👤 4 doses

### Ingredientes

- 1 kg de favas
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de margarina
- 100 g de toucinho de porco
- 1 raminho de coentros
- 1 chouriço (mouro)
- 1 chouriço (carne)
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Carne

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1080,5 kcal	54%*
<b>Proteínas</b>	41,6 g	83%*
<b>Lípidos</b>	89,0 g	127%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,8 g	11%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aloure a cebola picada no toucinho derretido com a margarina.
- 2 Junte o Cubo de Caldo de Carne MAGGI (dissolvido, previamente, numa chávena de água), as favas, o ramo de cheiros e os enchidos.
- 3 Tempere, deixe apurar e sirva com os enchidos cortados.