



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

Energia	1080,5 kcal	54%*
Proteínas	41,6 g	83%*
Lípidos	89,0 g	127%*
Hidratos de Carbono	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.