

Arroz de Favas

Eça de Queiroz

INGREDIENTES

700g de favas frescas e tenras
1 chávena de arroz (250g)
0,5dl de azeite Truncado
1 cebola cortada às rodelas finas
1 dente de alho picado
salsa picada
Sal Marinho Rui Simeão

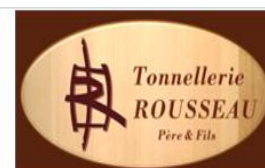


PREPARAÇÃO

Num tacho deite o azeite, a cebola, o dente de alho e a salsa e deixe refogar. Entretanto, descasque as favas e tire-lhes os olhinhos ou narizes -- nome dado conforme as regiões.

Junte ao refogado o arroz depois de lavado e enxuto e envolva bem até tomar cor. Enquanto isso, ponha água a ferver; o dobro ou o triplo conforme quiser o arroz seco ou mais molhado.

Quando a água estiver a ferver deite-o no tacho assim como as favas; tempere com sal e deixe cozer em lume muito brando.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

