

# Succotash

*Chefe Kiko Martins*

## INGREDIENTES

- 1 c. de sopa de azeite
- 1 c. sopa de manteiga sem sal
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola (aos cubos)
- 1 malagueta vermelha
- 1 courgette
- 1 lata de favas cozidas
- 1 lata de milho
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- 1 c. sopa de salva (picada)
- 1 c. sopa de tomilho



## PREPARAÇÃO

- Aquecer o azeite e a manteiga numa frigideira anti-aderente em lume médio.
- Assim que estiver quente, juntar o alho, a cebola e a malagueta picada sem sementes. Deixar cozinhar.
- Juntar a courgette cortada em pedaços iguais e temperar com sal, 1 fio de azeite e pimenta.
- Cozinhar, salteando de vez em quando, durante mais ou menos 10 minutos, até que os vegetais estejam cozidos.
- Juntar o milho e as favas e misturar.
- Polvilhar com a salva e o tomilho e misturar.
- Servir.