

FAVA AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de fava branca
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pimenta de cheiro
- 2 sachês de tempero para feijão (opcional)
- 200 ml de leite de coco
- 700 ml de água

MODO DE PREPARO

Deixe a fava branca de molho durante uma noite inteira.

Refogue por 5 minutos a fava na cebola picada, no alho, na pimenta de cheiro, e nos sachês de tempero para feijão.

Acrescente a água e deixe na pressão por 30 minutos, abra a panela mexa e acrescente o leite de coco misture bem, deixe na pressão por mais 30 minutos. O ponto certo é quando a fava já esta molinha, se ela n estiver sempre acrescente um copo de água e volte para pressão ate chegar no ponto.

Ideal para servir com um arroz branco ou colorido .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16847-fava-ao-leite-de-coco.html>