

FAVADA À MODA WILSON

INGREDIENTES

700 g de fava branca
2 calabresas defumadas
3 paios (pequenos) defumados
300 g de carne seca
800 g de costelinha de porco (salgada)
150 g de bacon
1 pedaço (pequeno) de orelha de porco
1 colher (café) de pimenta calabresa
3 colheres (sopa) de colorau
1 tablete de tempero caldo de carne
3 folhas de louro
3 dentes de alho picados
2 cebolas (grandes) picadas
1 tomate (médio) picado, sem casca e sem semente
coentro (a gosto)
1 fio de azeite extra-virgem
1 fio de óleo de azeite e soja

MODO DE PREPARO

Deixe a fava branca de molho por 1 dia e, após, jogue essa água fora.

Coloque a fava branca numa panela com água e ferva-a 1 vez.

Enquanto isso, corte a costelinha de porco, o paio e a calabresa (em rodela largas).

Corte a carne seca em cubos pequenos.

Corte o bacon em cubinhos.

Pique as cebolas, o alho e o tomate.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola.

Após refogar, acrescente a costelinha, o paio, a calabresa, o bacon e a orelha de porco.

Acrescente os temperos pimenta calabresa, colorau, caldo de carne, folhas de louro e o tomate picado, e refogue, virando-os, até ficarem bem dourados.

Enquanto refoga-se os ingredientes acima, descarte a água da fava e coloque-a na panela de pressão.

Após refogados os ingredientes, junte-os com a fava na panela de pressão.

Acrescente 2,5 litros de água (morna) e deixe em pressão por 30 minutos (ou ao seu gosto).

Sirva com arroz branco.

Pode-se fazer adaptações nesta receita conforme seu próprio gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30617-favada-a-moda-wilson.html>