

SOPA DE FAVAS COM OVO ESCALDADO

INGREDIENTES

1 kg favas
2 litros de água quente
150 ml de azeite
1 cebola
2 dentes de alho
4 ovos
pimenta a gosto
sal a gosto
1 colher de sopa de banha
1 pé de hortelã
1 ramo de coentro pequeno

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho.

Junte o azeite, a banha, a pimenta, o sal, a hortelã, o coentro e deixe refogar em fogo brando para não queimar.

Junte as favas e a água, deixe cozinhar em fogo brando por 40 minutos mexendo de vez em quando.

Acerte o sal e depois de cozido junte os ovos um a um e deixe escaldar uns 10 minutos depois sirva com fatia de pão em prato fundo .Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40740-sopa-de-favas-com-ovo-escaldado.html>