

FAVA SERTANEJA

INGREDIENTES

1 kg de fava

1 cebola média picada

½ pimentão médio verde picado

1 molho de coentro com cebolinha picados

MODO DE PREPARO

Lave a fava e deixe de molho por 12 horas. Despreze a água do molho e coloque outra. Leve ao fogo em uma panela grande tapada, até levantar fervura. Despreze a água da fervura, lave a fava com água fria e escorra. Coloque outra água e leve ao fogo para cozinhar por 45 minutos. Misture coentro, o cebolinho, a cebola e pimentão à fava. Tape a panela e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48774-fava-sertaneja.html>