



# RECEITA

**Nome da receita:** Favas estufadas à moda da bisavó Joaquina

## Receita para 3 pessoas

Ingredientes	Quantidade
Favas	500 g
Azeite	6 colheres de sopa de azeite
Cebola	Uma cebola
Alho	3 dentes de alho
Ovo	3 ovos
Sal	Uma pitada de sal
Água	Meio copo de água
Folhas de louro	Uma folha de louro

## Modo de Preparação

Descascar uma cebola e 3 dentes de alho, picar a cebola e cortar o alho em pedaços finos.

De seguida, colocar num tacho seis colheres de sopa de azeite para fazer um refogado com a cebola, alho e folha de louro. Quando a cebola ficar dourada, juntar as favas, uma pitada de sal e meio copo de água.

Cozinhar durante 15 minutos em lume brando, depois ponha os ovos por cima e deixe cozinhar durante 5 minutos.

Enquanto os ovos cozinham, faça uma limonada para acompanhar.

