



Creme de favas

★★★ (2 Votos)

creme de favas

30 min | ★ | Sopa

para 4 pessoas

ingredientes

2 batatas

1 cebola

300 g de favas (frescas ou congeladas)

8 dl de água

Sal q.b.

1 ramo de coentros

2 colheres de sopa de Becel Cozinha

Pimenta em moinho

modo de preparação (para 4 porções)

para creme de favas

1. Descasque a batata e a cebola e leve a cozer as favas numa panela com a água temperada com sal e o ramo de coentros;
2. Junte a Becel Cozinha, reduza a puré com a varinha mágica e tempere com pimenta, moída na altura.
3. Sirva enfeitado com folhinhas de coentros.

Saboroso!