

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Mocofava

### CATEGORIA

Especialidades

### CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

### DESCRIÇÃO

União do caldo de mocotó com a favada.

### INGREDIENTES

Caldo de mocotó, fava cozida, carne-seca, linguiça.

### MODO DE PREPARO

O caldo de mocotó é aquecido. A favada pronta é incorporada e o conjunto cozinha lentamente até os sabores se integrarem completamente.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

1 hora

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Prato fundo

### HARMONIZAÇÃO

Cerveja lager

### CUSTO MÉDIO

R\$ 40-45

Versão: v1.0 | Data: 25/07/2025