

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