

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Favada

CATEGORIA

Tradicionais

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Fava amarela cozida lentamente com carnes curadas, prato robusto e encorpado.

INGREDIENTES

Fava amarela seca, carne-seca, linguiça artesanal, bacon, cebola, alho, louro, pimenta-do-reino.

MODO DE PREPARO

A fava é demolhada por pelo menos 12 horas. Após isso, é cozida até ficar macia, porém inteira. Em outra panela, bacon e linguiça são dourados lentamente. Acrescenta-se cebola, alho e louro. A carne-seca cozida e desfiada entra na sequência. A fava é incorporada e o conjunto cozinha em fogo baixo até o caldo encorpar.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

1h30

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Cumbuca funda

HARMONIZAÇÃO

Cerveja escura

CUSTO MÉDIO

R\$ 45-50

Versão: v1.0 | Data: 18/04/2025