



PETISCOS DE VERÃO POR EDGARDO PACHECO



INGREDIENTES

- 1 kg favas secas
- 2 cebolas
- 4 dentes de alho
- 1,5 dl de azeite
- 0,5 dl de vinagre
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de massa de malagueta (mais ou menos consoante o gosto)

Favas escoadas

■ Este é um petisco açoriano que nunca falta durante as festas religiosas de verão

Noutros tempos, as favas eram importantes para a alimentação humana e para a boa saúde das terras (dava-lhes azoto), de maneira que existiam em abundância. Hoje, não é bem assim, mas as festas religiosas contribuem para a manutenção

desse delicioso petisco, que é feito com favas secas. Nunca favas verdes. Como nos Açores há 9 ilhas, as variantes de receitas são imensas. Há quem faça o 'molho de unha' para juntar às favas cozidas. E há quem substitua esse molho cru por um refogado picante e espesso. Optemos por esta última solução.

- Coza as favas demolhadas. O sal entra no fim.
- Faça um refogado com azeite, cebola, alho, massa de malagueta, salsa e um golpe de vinagre.
- Quase no fim meta as favas e deixe estar alguns minutos.
- Desligue e deixe as favas absorverem os sabores do molho.

VINHO DO DIA

TINTO ALENTEJO

Os vinhos do Monte da Ravasqueira já receberam este ano 13 medalhas nacionais e internacionais. Nada mal. Este tinto tem a particularidade de relevar alguma tipicidade alentejana. Não é pesado e magdo. Gostamos. **Preço:** 16 €



A TASCA DO DIA

COLARES COLARES VELHO

Num restaurante com espaços diferenciados e bonitos provam-se coisas saborosas e com história. Do que gostamos mesmo é dos pratos de panela. O receituário é bom e quem está na cozinha tem mão segura.



Morada: Largo Dr. Carlos França, 1 Colares **Contacto:** 219 292 727 **Horário:** das 12h00-15h00 e das 19h00-23h00 **Preço médio:** 25 € **Fumador:** Não