

COELHO DE CALDEIRADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

1 coelho com 1,5 kg cortado em pedaços
1,2 kg de batatas cortadas em cubos
125 ml de azeite
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
Meio pimento vermelho cortado em tiras
2 folhas de louro
1 raminho de salsa atado com um fio
780g de tomate pelado cortado em pedaços
100g de chouriço cortado em rodelas
0,5 l de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Colorau q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere o coelho com sal, pimenta e colorau.
Junte as folhas de louro partidas em pedaços e envolva tudo.
Junte o raminho de salsa e deixe de tempero durante 1 hora.
2. Num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e o pimento.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o tomate pelado, os pedaços de coelho com o respectivo tempero e adicione o vinho branco.
Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos.
3. Passado os 20 minutos, junte as rodelas de chouriço, as batatas e aproximadamente 800 ml de água, o suficiente para cobrir as batatas.
Tape e deixe cozinhar mais 15 minutos.
Depois das batatas cozidas está pronto a servir.

Custo: 9.50 € ; Custo por pessoa: 1.90 €

<http://www.saborintenso.com/f16/coelho-caldeirada-12776/>

www.saborintenso.com