

COELHO COM CERVEJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 coelho
2 dentes de alho
2 folhas de louro
Sal q.b.
Pimenta q.b.
33cl de cerveja
1dl de óleo
1dl de azeite
Salsa picada
Batata frita
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Corte o coelho em pedaços, lave e escorra bem.
Tempere o coelho com os alhos picados, sal, pimenta, as folhas de louro e a cerveja.
Deixe de tempero durante 30 minutos.
Escorra bem o coelho.
Num tacho largo junte o óleo e o azeite e deixe aquecer bem.
Entretanto coloque o óleo das batatas a aquecer.
Frite o coelho e deixe ganhar cor.
Coloque as batatas a fritar.
Junte a cerveja ao coelho e deixe cozinhar 15 minutos.
Por fim polvilhe com salsa picada.
Sirva com as batatas fritas.

Custo: 6.40 € ; Custo por pessoa: 1.60 €

<http://www.saborintenso.com/f16/coelho-cerveja-37/>

www.saborIntenso.com