

COELHO NO FORNO COM COGUMELOS E ALECRIM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 coelho com aproximadamente 1500g cortado em pedaços
700g de batatinhas para assar descascadas
10 cebolinhas
500g de cogumelos
150 ml de azeite
2 dentes de alho esmagados
100g de bacon cortado em tirinhas
4 raminhos de alecrim
250 ml de vinho branco
100 ml de Vinho do Porto
250 ml de caldo de carne
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Colorau q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 2.20 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/coelho-no-forno-cogumelos-alecrim-33436/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere o coelho com sal, pimenta e colorau. Envolve bem o tempero com a carne.
2. Numa tigela misture as batatas com as cebolinhas. Tempere com sal, pimenta e colorau. Misture bem.
3. Num tacho leve ao lume o azeite e os alhos. Deixe aquecer. Quando estiver quente, frite metade do coelho até que fique bem corado. Depois da carne alourada, retire. Repita o processo com a outra metade do coelho.
4. À gordura que ficou, junte as batatas e as cebolinhas. Deixe saltear bem. Depois das batatas e as cebolinhas salteadas, retire-as com uma escumadeira para um tabuleiro grande de ir ao forno.
5. Na gordura que ficou, junte o bacon e os cogumelos. Deixe fritar durante 1 minuto. Com uma escumadeira, espalhe o bacon e os cogumelos por cima das batatas.
6. Ainda no tacho que utilizou, coloque o Vinho do Porto, o caldo de carne e o vinho branco. Mexa e deixe ferver.
7. No tabuleiro, espalhe os raminhos de alecrim. Coloque os pedaços de coelho no centro. Regue tudo com o molho.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe assar durante 1 hora. Depois de tudo passado e loirinho, está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com