

COELHO COM VINHO TINTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

- 1 coelho partido em pedaços
- 100 ml de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- 50g de bacon cortado em cubinhos
- 50g de chouriço cortado em cubinhos
- 2 tomates grandes maduros cortados em cubinhos
- Salsa picada q.b.
- Vinho tinto q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere o coelho com sal, pimenta e mexa bem.
2. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos, a folha de louro, o bacon e o chouriço. Mexa e deixe refogar até alourar.
3. Junte os pedaços de coelho e deixe ganhar cor. Mexa para fritar por igual.
4. Junte o tomate e regue com vinho tinto suficiente para cobrir o coelho. Tape e deixe cozinhar cerca de 25 minutos.
5. Quando o coelho estiver tenrinho junte a salsa, mexa e sirva de imediato. Acompanhe este prato com batata frita.

Custo: 7.00 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f16/coelho-vinho-tinto-6547/>

www.saborintenso.com