

Coelho à Bulhão Pato

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 coelho grande com cerca de 1800g
cortado em pedaços
1 kg de amêijoas demolhadas em água fria,
temperada com sal durante 2 horas
Sal q.b.
Piri-piri a gosto
100 ml de azeite
6 dentes de alho esmagados
2 folhas de louro cortadas ao meio
1 colher de chá de mostarda
400 ml de vinho branco
2 colheres de sopa de manteiga
1 bom molho de coentros picados
Gomos de limão



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 20.00 € | Custo por pessoa: 3.30 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/coelho-bulhao-pato-42936/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere o coelho com sal.
Envolva bem.
2. Junte a mostarda ao vinho.
Mexe com uma vara de arames até que a mostarda fique dissolvida.
3. Num tacho largo leve ao lume o azeite, os alhos e o louro.
Deixe aquecer bem.
Junte os pedaços de coelho e deixe fritar em lume forte até que a carne aloure por igual.
4. Depois da carne lourinha, junte o piri-piri e o vinho branco.
Tape e deixe ferver.
Logo que levante fervura, retire a tampa do tacho e deixe cozinhar em lume forte durante 10 minutos até que o molho apure.
5. Passados os 10 minutos e quando o coelho estiver cozinhado, adicione as amêijoas bem escorridas e a manteiga.
Mexe muito bem e tape.
Deixe cozinhar entre 3 a 5 minutos até que o marisco abra.
6. Depois das amêijoas abertas, junte os coentros picados e misture bem.
Retire tudo com uma escumadeira para uma travessa.
7. Deixe o molho ferver 1 a 2 minutos até que fique bem apurado.
Por fim, regue tudo com o molho e sirva decorado com gomos de limão.
Acompanhe este prato com batata frita e uma salada a gosto.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!