

Massada de Coelho

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 coelho cortado em pedaços
350g de macarronetes
250g de couve lombarda cortada em juliana
2 cenouras cortadas em cubos
120g de bacon cortado em cubinhos
120g de linguiça cortada em rodelas
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
2 folhas de louro
½ pimento vermelho cortado em cubinhos
400g de tomate pelado cortado em pedaços
3 colheres de sopa de polpa de tomate
225 ml de vinho branco
1 molhinho de coentros picados
Sal
Pimenta



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

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/massada-coelho-43149/>

1. Tempere o coelho com sal e pimenta.

Junte os alhos e o louro.

Envolve bem.

2. Num tacho grande leve ao lume o azeite, o bacon, a linguiça e o pimento.

Deixe fritar bem.

3. Junte o coelho.

Mexa e deixe fritar por igual até que a carne fique lourinha.

4. Depois da carne lourinha, junte a cebola e deixe fritar mais um pouco.

À carne, adicione o tomate pelado, a polpa de tomate e a cenoura.

Misture bem e adicione o vinho branco.

Tape e deixe cozinhar aproximadamente 20 minutos.

5. Passado o tempo e quando a carne estiver tenrinha, adicione a couve e 1 litro de água.

Mexa, tape e deixe ferver.

6. Quando começar a ferver, misture a massa.

Tape e deixe cozinhar em lume forte, aproximadamente 15 minutos até que a massa fique cozida e o molho fique apurado.

7. Por fim, adicione os coentros e misture bem.

Retire do lume e sirva de imediato.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!