

COELHO ASSADO AO VINHO

INGREDIENTES

2 kg de coelho

2 cebolas

5 dentes de alho

sal a gosto

1 cebolinha e 1 cheiro-verde

1 copo de suco natural de laranja

azeite de oliva

1 copo de vinho tinto suave

tiras de bacon

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebolinha, cheiro-verde, alho, sal e 1 cebola com o suco de laranja.

Coloque em uma tigela de plástico o coelho e despeje o tempero do liquidificador em cima e por dentro do coelho.

Acrescente o azeite de oliva a gosto por cima do coelho.

Corte a outra cebola em quadradinhos e coloque por cima.

Tampe e deixe na geladeira marinando por 2 horas.

Passe tudo para um tabuleiro, tampe com papel-alumínio e leve ao forno por 1 hora.

Tirar o coelho, acrescente o vinho e as tiras de bacon por cima e por dentro do coelho.

Asse por mais 1 hora sem o papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19999-coelho-assado-ao-vinho.html>