

COELHO À CAÇADOR

INGREDIENTES

1 coelho

3 dentes de alho

2 folhas de louro

2 colheres de chá de sal

1 rama de alecrim

1 rama de manjericão

1 colher de chá de pimenta preta

1 colher de chá de pimenta cayenne

1 litro de vinho tinto

3 ramos de salsa

3 ramos de coentro

2 tomates sem pele

MODO DE PREPARO

Colocar para marinhar durante 24 h o coelho cortado em pedaços médios como alho esmagado com casca e as ervas, menos o coentro.

Em um tacho de barro colocar para refogar o azeite, a cebola em cubos e as ervas da marinada durante 5 minutos.

Juntar o tomate até se desfazer e juntar o coelho sempre adicionando o vinho em pequenas porções ate dourar o coelho, em fogo brando.

Juntar o resto do vinho, subir o fogo até reduzir, acertar o tempero.

Servir com batatas fritas em palitos e o coentro picado para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40345-coelho-a-cacador.html>