

# 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 marinar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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