

COELHO À CAÇADORA

INGREDIENTES

- 1 coelho de 1 kg e 200 g aproximadamente
- 200 g de toucinho defumado, picado
- 1 cebola grande picada
- 2 cenouras em cubos grandes
- 2 dentes de alho grandes espremidos
- 3 xícaras (chá) de vinho branco seco
- 1 maço de temperos (salsa, manjeriço, alecrim, louro e algum mais de sua preferência)
- 300 grs de batata bolinha, lavada e cortada ao meio com a casca
- Sal
- pimenta
- noz-moscada
- 200 grs de cogumelos em conserva
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Escalde o coelho em água fervente, corte-o em 8 pedaços.

Coloque o toucinho em uma panela de fundo grande e leve ao fogo médio para derreter a gordura. Junte os pedaços do coelho e deixe dourar em fogo baixo, não deixe que a gordura escureça.

Quando estiver dourado acrescente a cebola, o alho e as cenouras. Começou a refogar junte o vinho e 2 xícaras (chá) de água fervente o maço de temperos o sal a pimenta a noz-moscada e as batatas.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por uns 30 minutos. Se precisar adicione mais água fervente até q fique macia a carne. Adicione os cogumelos cortados ao meio e deixe por uns 10 a 15 minutos mais.

Antes de servir, misture a manteiga com a farinha de trigo e acrescente ao molho da panela (sugiro que retire os pedaços de coelho e passe a uma travessa) volte ao fogo baixo e para cozinhar a farinha e engrossar o molho.

Sirva povilhado com a salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47835-coelho-a-cacadora.html>