

Coelho à caçador

INGREDIENTES

1 coelho
150 g de toucinho
2 cebolas grandes
1 cabeça de alhos
1 l de um bom vinho tinto
1 dl de azeite ou 4 colheres de banha
2 tomates maduros
2 folhas de louro
1 colher de sopa de alecrim
Azeite (para fritar) Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta



PREPARAÇÃO

Coloca-se o coelho partido aos pedaços numa tigela, tempera-se com sal marinho e pimenta, junta-se o louro e os alhos esmagados (com casca) e rega-se com o vinho tinto, cobrindo a carne e fica assim de um dia para o outro. Num tacho, derrete-se a banha e fritam-se as cebolas em rodela finas e o toucinho em tiras. De seguida juntam-se os tomates maduros e, no fim, a carne da marinada. Depois de ferver, baixa-se o lume e deixa-se cozinhar (pode juntar-se o alecrim antes de se baixar o lume).

