Caçarola de coelho com feijão branco e tomilho

Receita Pingo Doce

INGREDIENTES

800g coelho limpo, sem cabeça
2 dentes de alho
2 c. sopa azeite Premium Valle Madruga
1 cebola pequena
200g cogumelos pleurothus
200g cogumelos portobello
1 tomate médio maduro
200g feijão branco seco
1 c. chá Sal Marinho Rui Simeão
½ c. café pimenta
½ raminho Tomilho

Marinada

1 c. sopa azeite Prestige Valle Madruga
1dl vinho tinto Valle Madruga TN e TF
2 dentes de alho esborrachados com pele
1 c. chá Sal Marinho Rui Simeão
1 a 2 folhas de louro
½ raminho tomilho

PREPARAÇÃO

Corte o coelho em peças uniformes (não muito pequenas), lave com um pouco de vinho tinto e deixe-o a marinar com 3 horas de antecedência. Aloure os alho esborrachados em azeite.
Junte o coelho escorrida da marinada e deixe alourar. Adicione a cebola picada e refresque com metade da marinada. Deixe cozinhar em lume brando.
Se necessário adicione um pouco de água. Junte os cogumelos lavados e cortados grosseiramente, assim como o tomate limpo de sementes. Adicione o feijão cozido e tempere com sal e pimenta preta.

Finalização

Adicione o tomilho em pequenos ramos e envolva com cuidado.

RUI SIMEÃO TAVIRA SAL

Tonnellerie ROUSSEAU Père & Fils

Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

a Emília Portugueza