

Coelho com molho de mostarda

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 embalagem de 600 g de pernas de coelho
Sal marinho q.b.
Pimenta
2 dl de vinho do Porto
1,5 dl de azeite
2 colheres (sopa) de mostarda
1 lata de cogumelos
2 dl de natas
Farinha para polvilhar



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Serra Frio Frisante Branco



PREPARAÇÃO

Aprox. 1 hora + tempo de marinar

Tempere as pernas de coelho com sal, pimenta e o vinho do Porto. Mexa e deixe marinar no frio durante 2 horas.

Depois, escorra a carne e reserve a marinada. Passe as pernas de coelho por farinha e frite-as no azeite até ficarem douradinhas.

Junte a marinada à carne, bem como a mostarda, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 40 minutos. Se verificar que tem pouco molho, vá acrescentando água aos poucos.

Ao fim desse tempo, junte os cogumelos previamente escorridos e deixe cozinhar mais 5 minutos.

Por fim, acrescente as natas e deixe ferver até obter um molho cremoso. Retire e sirva quente. Pode acompanhar com massa cozida ou arroz branco.