

Número	14	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	COELHO À TRANSMONTANA (Macedo de Cavaleiros)				

Coelho à Transmontana (Macedo de Cavaleiros)

Ingredientes: (Para 4 a 6 pessoas)

- >1 coelho ;
- >3 cebolas médias ;
- >1 ramo grande de salsa ;
- >1,5 dl de azeite ;
- >1 colher de sopa de banha ;
- >3 dl de vinho branco (aprox.) ;
- >sal e pimenta

Modo de preparação:

Depois de preparado, corta-se o coelho em bocados. Picam-se finamente as cebolas e a salsa. Num tacho colocam-se em camadas alternadas os bocados de coelho, cebola e salsa. Depois de esgotados estes elementos, tempera-se com sal e pimenta e rega-se com o azeite. Adiciona-se a banha e cobre-se com o vinho branco. Tapa-se o tacho hermeticamente e leva-se a cozer em lume brando, agitando o tacho de vez em quando para evitar que se pegue.

Rectifica-se o paladar e serve-se com batatas cozidas.