

Número	15	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	COELHO COM COGUMELOS DO BOSQUE (Entre Douro e Minho)				

Coelho com Cogumelos do Bosque (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- 1 coelho médio
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 2 dl de vinho branco
- 1 cálice de vinho de Porto
- 200 g de cogumelos
- 200 g de toucinho gordo
- Sal e pimenta

Modo de preparação:

Depois de bem limpo, corta-se o coelho aos bocados e tempera-se com sal e pimenta. Põe-se o toucinho ao lume, cortado aos bocados. Logo que esteja derretido, tiram-se os torresmos e junta-se a cebola, os dentes de alho picados e o coelho. Leva-se ao lume brando, com o tacho tapado, para suar. Em seguida, rega-se com o vinho e um pouco de água e deixa-se cozer. Quando cozido juntam-se os cogumelos cortados aos bocados e o vinho do Porto. Logo que os cogumelos estejam cozidos serve-se bem quente.