

|         |                                 |      |        |      |                     |
|---------|---------------------------------|------|--------|------|---------------------|
| Número  | 16                              | Tema | Carnes | Data | 25 de Junho de 2007 |
| Assunto | <b>COELHO BRAVO COM AMEIXAS</b> |      |        |      |                     |

## Coelho Bravo com ameixas

### Ingredientes:

- >2 coelhos bravos
- >3 cenouras medianas
- >1 dl de azeite
- >2 clh de sopa de margarina
- >1 cebola
- >2 clh de sopa de farinha
- >3 dl de vinho tinto
- >2 dl de vinagre
- >2 dl de caldo de carne
- >1 dl de natas
- >400 gr de ameixas secas
- >Cravo de cabecinha, louro e salsa, sal e pimenta q.b.

### Modo de preparação:

Prepare os coelhos, corte-os ao pedaços e ponha-os a macerar, durante 24 horas, no vinho com o vinagre, as cenouras e a cebola cortadas em bocados, o cravo de cabecinha, o louro a salsa, o sal e a pimenta. Passado esse tempo retire o coelho da marinada e aloure-o num tacho com o azeite e a margarina bem quentes. Depois de bem louro, polvilhe o coelho com a farinha e junte o caldo de carne e duas chavetas de chá de marinada coada. Adicione as ameixas depois de demolhadas e bem lavadas e deixe cozinhar lentamente. Quando estiver quase pronto, ligue o molho com as natas, rectifique os temperos e deixe ferver muito lentamente, durante alguns minutos.

Sirva bem quente e acompanhe com couves de bruxelas estufadas e triângulos de pão frito.