

# COELHO COM AMEIXAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o bacon e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte o coelho, as ameixas, o caldo de carne, o vinho branco e a Maizena® e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. Durante os primeiros 5 min., não coloque a tampa para o álcool evaporar.
4. No final da cozedura, sirva de imediato com massa ou batatas gratinadas.

## INGREDIENTES

- 750 G COELHO CORTADO EM PEDAÇOS
- 50 G CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 100 G BACON
- 180 G AMEIXAS
- 25 CL CALDO DE CARNE
- 25 CL VINHO BRANCO
- 1 C. DE SOPA DE MAÏZENA®
- SAL