

COELHO COM MOLHO MASCARPONE-TOMATE-COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Corte o coelho em pedaços pequenos e tempere com vinho e sal, deixe marinar cerca de 1h.
2. Num recipiente misture o mascarpone com a polpa de tomate, o sal e pimenta e reserve.
3. Na taça de da CC coloque o acessório misturador e adicione o molho (mascarpone + tomate), o coelho, o caldo @knorr, queijo parmesão, os cogumelos e a marinada.
4. Inicie o programa Slow Cook P2 por 45 minutos (durante o programa rectifique os temperos e caso seja necessário acrescente água)
5. Eu como usei a panela a vapor para fazer o acompanhamento, programei vel.2/120°/60m
6. Nota: por causa do queijo a taça no fundo pode agarrar, caso aconteça, para ser mais fácil de lavar,verta água cerca de 800ml com um pouco de de liquido da louça e programe 8m/vel.8/80°
7. Dica: Pode usar outros tipos de carne, como peitos de frango ou de peru.
8. Receita inspirada de:
<https://www.mimicuisine.fr/poulet-sauce-mascarpone-tomate-recette-companion/>

INGREDIENTES

- 500GR DE COELHO (EU USEI 3 COXAS DE COELHO)
- 250GR DE QUEIJO MASCARPONE
- 200GR DE POLPA DE TOMATE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 CUBO DE @KNORR DE LEGUMES
- 20GR DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 50ML DE VINHO BRANCO
- 50ML DE ÁGUA (NO CASO DE UTILIZAR A PANELA A VAPOR ACRESCENTE A ÁGUA NECESSÁRIA PARA ESTE PROGRAMA)