

COELHO AU VIN



CONFEÇÃO

1. Coloque o coelho numa taça e tempere-o com sal, pimenta, o vinho branco, uma folha de louro e deixe marinar.
2. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min. Adicionar o bacon em cubos programar slowcook p1 5 min.
3. Adicionar o coelho, o louro e a marinada e programar p2 slowcook 100 gr 30 min.

INGREDIENTES

- COELHO DA RITA
- 1 COELHO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA
- BACON AOS CUBOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE Q.B.
- 75ML DE VINHO TINTO
- PIMENTA Q.B.