

# COELHO À CAÇADOR

Por Armando S. Ritchie

## Ingredientes para um coelho:

Em um recipiente côncavo, temperar o coelho cortado em pedaços com sal grosso e pimenta-do-reino fresco. Deixar descansar enquanto prepara o molho consistente.



## Misturar os temperos para obter um molho consistente:

1. 4 dentes de alho picados
2. 2 colheres de sopa de cominho
3. 2 colheres de sopa de alecrim
4. 3 folhas de louro partidas
5. 2 colheres de sopa de mostarda
6. 1 colher de sopa de molho inglês
7. 1 chili dedo de moça cortado em rodela
8. Suco de meio limão siciliano
9. 130g de tomate concentrado
10. 1 colher de sopa de açúcar
11. 200ml de vinho branco seco

Misturar todos os ingredientes até ficar consistente. Cobrir os pedaços do coelho com essa mistura. Fechar com filme PVC transparente e colocar na geladeira por 24 horas.

## No dia seguinte:

- Separar o coelho do molho.
- Dividir a porção do coelho em duas partes para alourar com:
  - 50g de manteiga. Dividir em duas partes de 25g cada
  - 3 colheres de sopa de azeite de oliveira
- 1 cálice de cognac para flambar

Numa frigideira, coloque o azeite e a manteiga e aguarde até aquecer. Comece a alourar as duas porções do coelho, uma por vez, com 25g de manteiga cada. Depois de alourar, junte as duas partes para flambar com um cálice de cognac. Reservar os pedaços do coelho alourado.

## Molho para cozinhar:

1. 2 cebolas roxas pequenas, picadas
2. 3 tomates pequenos maduros, picados
3. 30g de alho poró cortados em rodela finas
4. 2 batatas grandes, meio pré-cozidas e cortadas em 4 pedaços no sentido longitudinal
5. 150g de azeitonas verdes cortadas
6. 1 cebola grande cortada em pedaços
7. 500ml de vinho branco seco

Com a sobra da manteiga e azeite na frigideira, refoga-se as cebolas picadas, os tomates picados e o alho poró. Acrescente em seguida o molho separado do coelho, e continue a mexer para misturar bem. Transfere essa mistura para uma panela. A seguir os pedaços do coelho, as azeitonas, as batatas e a cebola grande em pedaços. Misture e cubra com o vinho. Tampe e deixe cozinhar por entre 15 e 20 minutos.

Sirva acompanhado de pão torrado, arroz branco e vinho tinto. Bom apetite!