



Arroz de Coelho com Cenoura

Blue · 05/12/2024



Tempo de preparação

60 minutos

Dificuldade

Facil

Porções

4 pessoas

Description

Ingredientes

- 1 coelho
- 300gr de arroz
- 2 cenouras médias
- 3 folhas de louro
- 2 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 500ml de vinho tinto
- 50ml de azeite
- 1 copo de água
- Sal qb.

Instruções

1. Comece por cortar a cebola e os alhos às rodelas. Em seguida corte as cenouras em tiras as folhas de louro ao meio e o coelho em pedaços pequenos. Reserve.
2. Numa taça coloque todos os ingredientes e regue com o vinho. Tape e deixe a marinar no frigorífico de um dia para o outro para preservar os sabores e evitar que se estraguem.
3. No dia seguinte aqueça um pouco de azeite numa panela ao lume. Retire as cenouras da marinada e frite-as ligeiramente. Depois adicione o coelho misture com as cenouras e deixe alourar mexendo ocasionalmente para não queimar.
4. Acrescente metade da marinada e um copo de água. Tempere com sal tape a panela e quando levantar fervura adicione o arroz mexendo para distribuir bem.
5. Deite a outra metade da marinada e deixe cozer durante cerca de 15 minutos se necessário acrescente mais água
6. Verifique se os ingredientes estão cozidos ajuste os temperos retire do lume e sirva quente.
7. DICA: Se prefere um arroz mais caldoso adicione mais vinho à marinada e um pouco mais de água durante a cozedura
8. BOM APETITE!