

Pratos Principais | Pratos de Carne

Coelho com Cogumelos

35 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 coelho
2 c. de sopa de azeite
1 c. de sopa de margarina
150 g de toucinho de porco entremeado
100 g de cogumelos
1 c. de sopa de farinha
1 limão
2 porções de salsa picada
1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha

Informação nutricional

Energia	682,0 kcal	34%*
Proteínas	60,3 g	121%*
Lípidos	47,2 g	67%*
Hidratos de Carbono	3,2 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aloure o coelho cortado e o toucinho em tirinhas no azeite e na margarina.
2. Polvilhe com a farinha, deixe alourar e regue com um pouco de água.
3. Ao ferver junte o cubo de galinha MAGGI, tempere e deixe cozer em lume brando.
4. Junte ao molho quase pronto os cogumelos em fatias, o sumo de limão e a salsa.
5. Deixe cozer um pouco mais e sirva com esparguete cozido no cubo de galinha MAGGI.