



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.