



Coelho com especiarias

## coelho com especiarias

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

### ingredientes

1 coelho (sem cabeça)

Sal q.b.

Pimenta

8 dentes de alho

1 colher de chá de  
mostarde em pó

Noz-moscada

Cravinho em pó

2 colheres de sopa de  
Becel Cozinha

1 cebola

1 dl de vinho do Porto

1 colher de sopa de  
sementes de sesámo

Coentros frescos

### modo de preparação (para 4 porções)

para coelho com especiarias

1. Corte o coelho em pedaços e tempere com sal, pimenta, os dentes de alho, bem esmagados, a mostarda e uma pitada de noz-moscada e de cravinho em pó.
2. Leve o coelho a alourar num tacho com a Becel Cozinha. Adicione a cebola descascada e cortada em gomos finos e deixe cozinhar sobre lume brando até o coelho estar tenro, adicionando, sempre que necessário uns pingos de água quente para que não se pegue ao fundo do tacho.
3. Sirva polvilhado com as sementes de sesámo e enfeite com folhinhas de coentros frescos.
4. Acompanhe com tagliatteli, ou esparguete, cozido.

Saboroso!