



Coelho com abacaxi em calda

Ingredientes (para 1 porção)

¼ de coelho cortado em pedaços pequenos (125 g) (ou frango ou peru)

1 cebola

2 rodelas de abacaxi em calda

Azeite de oliva extra virgem

1 pau de canela

1 ramo de tomilho

Salsinha

Pimenta

Preparo

1. Temperar o coelho com pimenta e dourar em uma frigideira com um fio de azeite. Reservar.
2. Escorrer bem o abacaxi e processar metade. Passar na peneira.
3. Cortar em pedaços grandes a outra metade e dourar na mesma frigideira em que se salteou o coelho. Reservar.
4. Descascar e cortar a cebola à julienne.
5. Na mesma frigideira, dourar a cebola em fogo lento. Quando estiver cozida, adicionar uma pitada de pimenta e os pedaços de abacaxi. Mexer e adicionar o abacaxi processado. Deixar refogar aos poucos.
6. Acrescentar o coelho. Mexer tudo e acrescentar a canela, o tomilho e um pouco de água para ajudar a cozinhar o coelho e o resultado seja um ensopado com bastante caldo. Deixar cozinhar.
7. Retirar o pau de canela e o ramo de tomilho e servir com um pouco de salsinha picada.