



# Coelho com abacaxi

## Ingredientes (para 1 porção)

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

1 cebola

1 tomate maduro

¼ de abacaxi

Azeite de oliva extra virgem)

1 canela em pau

1 ramo de tomilho

Salsinha

Pimenta

## Preparo

1. Apimentar e dourar o coelho em uma frigideira com um fio de azeite. Reservar.
2. Descascar o abacaxi, bater a metade e coar.
3. Cortar a outra metade em pedaços grandes e dourar na mesma frigideira em que o coelho foi dourado. Reservar.
4. Descascar e cortar a cebola à julienne. Ralar o tomate.
5. Na mesma frigideira, dourar a cebola em fogo baixo. Depois de cozida, acrescentar uma pitada de pimenta, os pedaços de abacaxi e o tomate. Mexer e adicionar o abacaxi batido e coado. Deixar refogar aos poucos.
6. Acrescentar o coelho. Mexer tudo e colocar a canela, o tomilho e um pouco de água, para que ajude a cozinhar o coelho e o resultado seja um refogado suculento. Deixar cozinhar.
7. Servir com a salsinha picada por cima.