



## GUISADO DE COELHO



Nível Intermediário



Rendimentos 6 porções



Tempo de preparo 60 min



Ocasião Dia a Dia



Modo de preparo Cozido

### INGREDIENTES

- 1kg de Coelho em Cortes
- 1 cebola picada grosseiramente
- 1 pimentão verde em cubos grandes
- 1 xícara (chá) de sálvia fresca
- Sal a gosto

- Mix de Pimentas Swift a gosto
- Azeite a gosto
- 700ml de molho de tomate
- 300ml de água
- O suco de 1 limão

### MODO DE PREPARO

**1.** Tempere os pedaços de coelho com sal pimenta e o suco de limão. Deixe descansar por 20 minutos e sele rapidamente os pedaços em uma panela com azeite e transfira para uma assadeira.

**2.** Na mesma frigideira refogue na cebola o pimentão e a sálvia. Transfira para assadeira que já está o coelho.

**3.** Acrescente o molho de tomate e a água.

**4.** Acerte sal e pimenta.

**5.** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.

**6.** Sirva na sequência.

**DICA:** Sirva acompanhado de salada verde.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Coelho em cortes Swift



Mix de Pimentas Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
**WWW.SWIFT.COM.BR**