

RECEITA ORIGINAL DO “COELHO À PEDRO DOS COELHOS”

Depois de morto o animal, esfolá-se, recolhendo o sangue para uma tigelinha com vinagre, por forma a não coalhar, tendo, no entanto, o cuidado de o não sangrar totalmente. Deste modo a carne do coelho não fica branca e sem gosto.

Parte-se em seguida em pedacinhos, aproveitando os miúdos e a cabeça, da qual se retiram os olhos.

Em seguida deita-se num tacho de barro um pouco de banha, e vários dentes de alho picados. Junta-se também cebola picada a alourar.

Adiciona-se, então, os pedaços de coelho e muito tomate, salsa picada, sal e pimenta, e por fim um fio de azeite.

Em lume brando coze-se o coelho.

Depois de cozido, junta-se, nesta altura, o sangue e o vinagre que no princípio foi guardado na tigelinha, e um pouco de água, levando a lume brando por pouco tempo.

Num outro tacho de barro, com a água da cozedura faz-se o arroz.

Serve-se separado.