



Arroz de pato



60 min



Fácil



4 pessoas



3,27€ por pessoa *



3.6

Ingredientes

água	1,5 L
vinho tinto	100 ml
chouriço de carne	150 g
toucinho fumado	150 g
louro	2 folha
peito de pato	4 unid.
sal	1 c. de chá
azeite	50 ml
cebola média	1 unid.
alho	3 dente
	1 c. de sopa
arroz agulha	400 g

Preparação

Passo 1

Num tacho, coloque o litro e meio de água, o vinho tinto, metade do chouriço, o toucinho fumado, as folhas de louro, os peitos de pato e o sal.

Passo 2

Deixe cozer durante 40 minutos.

Passo 3

Coe e reserve o caldo da cozedura do pato.

Passo 4

Num tacho, faça um refogado com o azeite, a cebola picada e o alho picado. Deixe alourar 3 minutos e junte a polpa de tomate.

Passo 5

Deixe apurar durante 5 minutos.

Passo 6

Deixe arrefecer as carnes, desfie o pato e corte o chouriço e o toucinho fumado aos cubos. Junte ao tacho do refogado.

Passo 7

Adicione um pouco do caldo e deixe apurar durante 3 minutos.

Passo 8

pimenta preta	1 q.b.
colorau	1 q.b.

* Considera preço médio e indicativo dos artigos

Junte o arroz e misture bem. Depois adicione 400 ml do caldo da cozedura, a pimenta e o colorau. Quando levantar fervura baixe o lume e deixe cozer durante 10 minutos.

Passo 9

Coloque o arroz num tabuleiro de ir ao forno. Corte o restante chouriço às rodelas e decore por cima do arroz.

Passo 10

Leve ao forno a 170 °C durante 15 minutos até alourar.

