

ARROZ DE PATO BY EDU MORETH

INGREDIENTES

1 pato

1 linguiça portuguesa

50 g de bacon

1 lata de tomate pelado ou 3 tomates sem pele

alhos inteiros a gosto e 2 pimentas de cheiro.

300 ml de vinho tinto

caldo do pato

MODO DE PREPARO

Cubra o pato com água e cozinhe na panela de pressão por 20 minutos com a linguiça em rodelas e o bacon picado (não coloque sal).

Retire o pato e leve ao forno (preaquecido a 200º C) por 20 minutos com os alhos inteiros.

Desfie o pato grosseiramente.

Refogue o arroz para 6 pessoas com alho, cebola, pimenta-de-cheiro picada e o pato desfiado.

Acrescente o vinho tinto para deglaçar.

Acrescente o tomate e cozinhe o arroz com o caldo do pato.

Verifique se o caldo está com sal suficiente e corrija acrescentando sal ou água conforme o caso.

Sirva em um prato ou em uma travessa com azeite e cheiro-verde por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24682-arroz-de-pato-by-edu-moreth.html>