PATO COM ARROZ

INGREDIENTES

6 coxas com sobrecoxas de pato

alho a gosto

sal a gosto

1 folha de hortelã pimenta

5 folhas de manjericão fresco

1 ramo pequeno de alecrim fresco

3 folhas de alfavaca

pimenta-do-reino a gosto

2 folhas de louro

2 pimentas médias dedo-de-moça

um ramo de cheiro verde

2 copos de arroz branco ou parboilizado

cebola cortadinha

alho a gosto para o arroz

MODO DE PREPARO

Lave bem os cortes de pato e separe.

Junte o alho, sal, hortelã, pimenta, o manjericão, alecrim, alfavaca e pimenta-do-reino. Amasse tudo junto muito bem até formar uma pasta.

Caso queira coloque 3 colheres de azeite.

Junte aos cortes de pato e misture bem para temperar.

Aguarde por, no mínimo, 4 horas.

Refogue os cortes por, no mínimo, trinta minutos, acrescentando duzentos ml de água a cada vez que estiver seco.

Dessa maneira vai ficar douradinho.

Coloque água até cobrir de maneira rasa.

Coloque na pressão e fique atento para não secar toda água.

Repita se for necessário.

Quando estiver macio tire do fogo.

Refogue o arroz com cebola, alho, as folhas de louro e a pimenta dedo-de-moça cortadas em rodelas finas.

Junte o pato e coloque água para cozinhar o arroz.

Depois de pronto coloque o cheiro verde picadinho e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30404-pato-com-arroz.html