

ARROZ DE PATO

INGREDIENTES

1 pato
2 cebolas médias cortadas em cubos
caldo knorr a gosto
bacon e calabresa a gosto
3 copos de arroz
2 gemas para pincelar
sal a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o pato para cozinhar com as cebolas e o knorr.

Depois de cozido reserve a água porque vai precisar.

Desfie o pato e reserve.

Em uma panela faça o arroz como de costume e use a água em que cozinhou o pato.

Enquanto o arroz cozinha, corte o bacon em cubos e a calabresa também.

Deixe algumas calabresas inteiras para enfeite.

Faça um refogado com a outra cebola e um pouco de óleo.

Coloque o bacon, a calabresa e o pato todo desfiado.

Misture um pouco, coloque um pouco do arroz em uma forma.

Coloque o refogado de pato por cima e cubra com o restante do arroz.

Bata as gemas e passe por cima do arroz.

Corte o resto da calabresa em rodela leve ao forno até a gema secar, cerca de 30 minutos em forno médio.

Retire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38160-arroz-de-pato.html>