

# 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 rodelas leve ao forno até a gema secar, cerca de 30 minutos em forno médio.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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