

PEITO DE PATO COM MOLHO DE SOJA, MEL E GENGIBRE

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: 1/2 xícara (120 ml) de caldo legumes ou galinha

3 colheres (sopa) de mel

3 colheres (sopa) de molho de soja

2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco

1 colher (sopa) de gengibre ralado

2 colher (chá) de extrato de tomate

1 pitada de pimenta

1 colher (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture um pouco da gordura do pato com os outros ingredientes e cozinhe em fogo baixo até engrossar.

Retire o peito do forno, fatie-os e coloque o molho por cima.

Fica delicioso acompanhado por legumes, como ervilha e purê de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45712-peito-de-pato-com-molho-de-soja-mel-e-gengibre.html>