

PATO NO TUCUPI TRADICIONAL DO PARÁ

INGREDIENTES

1 pato de 3 kg
3 litro de tucupi
5 maços de jambu
10 dentes de alho
2 cebola
1 maço de chicória do Pará
sal a gosto
2 tomates
2 limão
1 pitada de pimenta do reino
1 colhe de manteiga
2 colheres de azeite
pimenta de cheiro

MODO DE PREPARO

O PATO:

O pato: Limpe o pato e o lave com algumas folhas de chicória e limão.
Deixe-o de véspera na vinha d'alho com alho, sal e pimenta-do-reino.
Corte-o em pedaços e refoge-o com cebola, alho, tomate bem picados, com a manteiga e o azeite.
Asse-o de panela para amolecer e depois asse-o de forno até dourar.

O TUCUPI:

O tucupi: Ferver o tucupi com sal, dentes de alhos inteiros apenas amaçados, a chicória.

O JAMBU:

O jambu: Lave-o bem , retire as flores, quando houver, afervente-o em água e sal até amolecer, escorra e coloque-o no tucupi.

MOLHO DE PIMENTA:

Molho de pimenta: Coloque um pouco do tucupi quente em uma molheira, acrescente a pimenta de cheiro levemente amassada.

Quando o pato estiver macio e tostado, junte-o ao tucupi com o jambu e quando ferver estará pronto. Siva-o com farinha de mandioca paraense e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51523-pato-no-tucupi-tradicional-do-para.html>