

PATO COM COGUMELOS

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 pato cortado em pedaços
50g de margarina
1 cebola picada
2 latas de cogumelos com 355g cada
1 folha de louro
1 colher de sopa de farinha
250 ml de caldo de galinha
275 ml de vinho branco
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



PREPARAÇÃO

Tempere o pato com sal e pimenta. Misture bem.

Num tacho coloque a margarina a aquecer e frite por igual metade do pato.

Retire para um prato e frite o restante pato.

Na gordura que ficou junte a cebola e a folha de louro. Deixe alourar ligeiramente.

Junte a colher de farinha e mexa bem.

Aos poucos e mexendo sempre, junte o vinho branco, o caldo de galinha e a água dos cogumelos. Deixe ferver.

Quando começar a ferver, junte o pato e o caldo que entretanto o pato largou.

Tape e deixe estufar em lume brando aproximadamente 50 minutos.

Quando o pato estiver tenro, retire para uma travessa.

Coe o caldo e leve novamente ao lume.

Junte os cogumelos e deixe cozinhar 3 minutos.

Por fim, junte as natas e logo que comece a ferver retire do lume.

Regue o pato com o molho.

Acompanhe com arroz árabe ou arroz branco.

Custo: 13.00 € ; Custo por pessoa: 2.60 €

<http://www.saborintenso.com/f16/pato-cogumelos-1511/>