

EMPADÃO DE PATO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS

1 pato cortado em quatro e os respectivos miúdos
80 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
Salsa picada
4 tomates maduros cortados em cubos
100g de bacon cortado ao meio

100g de chouriço
250 ml de vinho branco
1,6 kg de batatas
40g de manteiga
180 ml de leite
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
1 ovo batido



PREPARAÇÃO

1. Coloque o pato numa travessa.
Tempere de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite e deixe aquecer.
Junte os quartos de pato e deixe fritar um pouco para a gordura derreter.
Retire o prato para a travessa.
3. À gordura que ficou, junte a cebola, os alhos, o tomate, a folha de louro e a salsa.
Mexe e deixe refogar tudo.
Junte ao refogado o pato, os miúdos, o bacon, o chouriço, o vinho branco e aproximadamente 1 litro de água, o suficiente para cobrir o pato.
Tape e deixe cozinhar durante 1 hora, até a carne ficar tenrinha.
4. Entretanto, numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque as batatas a cozer durante 25 minutos.
Depois das batatas cozidas, escorra-as.
Faça puré.
5. Leve o puré ao lume e junte a manteiga e o leite.

Tempere com noz-moscada.

Mexe até que tudo fique bem misturado e o puré fique fofo.

6. Passado 1 hora, retire para uma travessa o pato, os miúdos, o bacon e o chouriço.

Deixe arrefecer.

Deixe o molho ferver durante alguns minutos até ficar bem apuradinho.

7. Corte o chouriço em rodelas, o bacon em tiras e os miúdos em pedacinhos.

Limpe o pato de peles e de ossos e desfie a carne.

8. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe no fundo metade do puré.

Por cima do puré, espalhe o pato e os miúdos, as tiras de bacon e o molho de estufar o pato.

Por cima, espalhe o restante puré e alise bem.

Pincele com ovo batido.

Por fim, espalhe as rodelas de chouriço.

9. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° aproximadamente 20 minutos, até ficar douradinho.

Depois do empadão douradinho, retire-o e sirva.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/empadao-pato-14296/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com