

PEITO DE **PATO** COM LARANJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MIN

2 peitos de pato

Sal q.b.

70g de margarina

120g de açúcar

4 colheres de sopa de água

250 ml de sumo de laranja

1 cálice de licor de laranja

Rodelas de laranja q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere o peito de pato com sal.
2. Numa frigideira leve ao lume a margarina e quando estiver quente frite o pato durante 10 minutos, em lume brando para não queimar a gordura.
Passado os 10 minutos, vire o pato e deixe fritar mais 10 minutos.
3. Num tacho leve ao lume a água e o açúcar.
Deixe ferver até ficar com cor de caramelo.
Se secar muito acrescente um pouco mais de água.
Quando o caramelo ficar amarelo clarinho, junte aos poucos e mexendo sempre o sumo de laranja e o licor de laranja.
Deixe ferver.
4. Junte o pato e a gordura coada.
Deixe ferver durante 1 minuto e vire o pato a meio para ganhar gosto.
5. Retire o prato e sirva cortado em fatias com o molho por cima.
Acompanhe com as rodelas de laranja e arroz branco ou árabe.

Custo: 15.00 € ; Custo por pessoa: 3.75 €

<http://www.saborintenso.com/f16/peito-pato-laranja-3780/>

www.saborintenso.com