

ARROZ DE PATO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 pato
1 cubo de caldo de galinha
1 cebola
7 cravinhos
1 cenoura
600g de arroz
2 chouriços
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coza o pato em cerca de 2 litros de água com um pouco de sal, pimenta e o cubo de caldo de galinha, a cebola com os cravinhos espetados, a cenoura e o chouriço. Deixe cozer entre 40 a 50 minutos.

Tire tudo para uma travessa e coe o caldo.

Leve o arroz a cozer no caldo e rectifique de sal.

Desfie o pato e corte um chouriço em cubinhos, e o outro chouriço em rodela.

Num tabuleiro espalhe metade do arroz e sobre este, espalhe o pato e o chouriço em cubinhos.

Cubra com o restante arroz, alise, e em cima coloque as rodela de chouriço.

Leve ao forno previamente aquecido em 200º graus entre 15 a 20 minutos.



Custo: 9.80 € ; Custo por Pessoa: 1.63 €

<http://www.saborintenso.com/f16/arroz-pato-9/>