

PATO ESTUFADO COM VINHO VERDE TINTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 pato cortado em pedaços
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
750 ml de vinho verde tinto
300g de cogumelos frescos inteiros
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos + 30 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 2.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/pato-estufado-vinho-verde-tinto-34984/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os pedaços de pato de ambos os lados com sal e pimenta. Deixar tomar gosto durante 30 minutos.
 2. Num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e as folhas de louro. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
 3. Junte o pato. Regue tudo com o vinho verde tinto. Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 50 minutos.
 4. Passado os 50 minutos, junte os cogumelos. Mexa, tape e deixe cozinhar mais 10 minutos. Passado os 10 minutos está pronto a servir.
- Acompanhe este prato com arroz feito com os miúdos e brócolos
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com