

PEITO DE **PATO** COM ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

2 peitos de pato grandes
1 colher de sopa de manteiga
4 rodela de ananás em calda
250 ml de calda de ananás
1 colher de café bem cheia de farinha maizena
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.80 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/peito-pato-ananas-36726/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os peitos de ambos os lados com sal e pimenta. Misture a farinha maizena com a calda de ananás.
 2. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe aquecer. Frite os peitos de pato 7 minutos de cada lado em lume médio sem deixar alourar a gordura. Depois da carne frita retire-a para um prato.
 3. Na frigideira, coloque as rodela de ananás e a mistura da calda com a farinha maizena. Mexa e deixe ferver alguns minutos até o molho ficar apurado. Sirva o peito de pato cortado em fatias finas, com a rodela de ananás e o molho e acompanhado de batata frita palha.
- 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