

TARTE DE PATO

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

370g de massa quebrada
1,2 kg de pato cortado em pedaços
70g de chouriço de carne
2 cenouras médias
Meia cebola cortada em pedaços
1 dente de alho
1 raminho de salsa
2 raminhos de alecrim
1 folha de louro
3 cravinhos da Índia
1 colher de chá rasa de pimenta preta em grão
4 ovos
1 colher de sopa de farinha de trigo sem fermento
550 ml de leite
200 ml de natas light
Noz-moscada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 3 horas
Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 0.71 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tarte-pato-40530/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Adicione o alho, a cebola, o louro, a salsa, o alecrim, os cravinhos, os grãos de pimenta, o chouriço e as cenouras.
Quando começar a ferver, junte o pato.
Tape e deixe cozer durante 1 hora e 20 minutos.
2. Quando a carne estiver bem cozida, retire para um prato, com uma escumadeira, o pato, a cenoura e o chouriço.
Deixe arrefecer.
Limpe o pato de peles e de ossos e desfie a carne.
Corte as cenouras e o chouriço em cubinhos e misture com a carne desfiada.
3. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada ralada.
Mexe um pouco com uma vara de arames.
Junte a farinha e bata bem até que tudo fique bem misturado.
Por fim, misture bem as natas e o leite.
4. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha.
Estenda a massa com um rolo.
Forre uma tarteira com fundo amovível e 32 cm de diâmetro com a massa.
Acalque bem e retire o excesso da massa com uma faca.
5. Por cima da massa, espalhe a carne com a cenoura e o chouriço.
Por fim, cubra tudo com o líquido.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 50 minutos.
Quando a carne estiver cozida, retire e desenforme.
E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!