

CANJA DE PATO

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

Meio pato
300g de miúdos de pato
1 cebola cortada ao meio com 2 cravinhos espetados
2 cenouras grandes
125g de chouriço de carne
250g de massa cuscus
12 ovos de codorniz cozidos
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com aproximadamente 4 litros de água, tempere com sal. Junte as cenouras, a cebola, o pato, os miúdos de pato e o chouriço. Tape e deixe cozer durante 1 hora.
2. Passado 1 hora, retire tudo com escumadeira para uma travessa. Reserve o caldo.
3. Depois de frio, limpe o pato de peles e de ossos e desfie a carne. Corte a cenoura em rodela meia lua, o chouriço em cubinhos e os miúdos em pedaços.
4. Entretanto, junte a massa ao caldo e deixe cozer durante 12 minutos.
5. Depois da massa cozida, junte o pato, o chouriço, a cenoura, os miúdos e os ovos. Mexa e logo que comece a ferver apague o lume. E está pronta a servir.

Custo: 8.00 € ; Custo por pessoa: 0.80 €

<http://www.saborintenso.com/f19/canja-pato-11467/>