

Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



[clique para ampliar](#)

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
 - 1L de gordura de pato
 - 50g de sal grosso
 - pimenta do reino
 - Tomilho e alecrim
 - 2 dentes de alho



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

As batatas eu coloquei no forno pr-ecoizadas e termperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
- 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer: Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar. Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Aligot



[clique para ampliar](#)

Aligot é um acompanhamento francês clássico, feito de uma mistura de purê de batatas com bastante queijo. A característica desse prato é a textura, fica bem elástico. Eu peguei a receita em um vídeo do Alex Atala na internet. Ele coloca *gruyere*, como não tinha no supermercado coloquei gouda. Deu certo.

Ingredientes:

- 1 kg de batatas;
- 200 gramas de queijo minas tradicional ralado;
- 200 gramas de queijo gouda ralado;
- 250 ml de creme de leite fresco (nata);
- 1 colher (sopa) de manteiga.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca (cerca de 35 a 40 min). Tire a casca das batatas quando elas estiverem cozidas (usei um paninho pra segurar porque estavam quentes) e depois amasse com amassador de batatas. Deixei uma colher de manteiga pra misturar com a batata amassada. Coloque essa mistura na panela com creme de leite e vá acrescentando aos poucos os

queijos. Mexa bastante até sentir a textura elástica e está pronto.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$