

# Arroz de Pato

Olá

Hoje a receita é de um prato típico português que adoramos! O arroz de Pato é uma ótima opção para receber seus convidados.



[Clique para ampliar](#)

Eu peguei essa receita no “Que Maravilha” e dei uma adaptada... Ela é bem trabalhosa e leva tempo... então separe pelo menos 2 dias para fazê-la. Ela é para 8 pessoas.

Ingredientes PARTE 1 (para marinar o pato):

- 1 pato de +/- 3kg
- Alecrim, tomilho e louro (a gosto)
- 4 dentes de alho cortadinhos
- 1 colher (sopa) de coloral
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora (a gosto)
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de fazer: Abra o pato, descole a pele e coloque a mistura desses temperos dentro da pele. Coloque o pato dentro de um saco de assar e deixe na geladeira marinando (deixei 12h).

Coloque para assar por 4 horas em fogo baixo 120 – 130 graus.



Clique para ampliar

Ingredientes PARTE 2:

- 200 gramas de shitake coratinhos;
- 100 gramas de bacon;
- 1/2 linguiça Blumenau;
- 1/2 xic de cebola cortadinha;
- 1/2 xic de ervilhas;
- arroz amarelão (1 kilo);
- cald de cogumelos (ou de legumes).



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque o shitake, deixe murchar, misture com as ervilhas e tempere com sal e pimenta;

Em uma panela maior quando estiver quente coloque o bacon e em seguida a cebola, deixe refogar um pouco e em seguida a lingüicinha Blumenau em fatias finas. Coloque o arroz e aos poucos o caldo. Mexa de vez em quando, sempre colocando caldo para não secar. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque o pato desfiado da PARTE 1 e em seguida o shitake com as ervilhas. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

O pato fica muito saboroso... recomendo utilizá-lo não apenas pro arroz mas para outras receitas.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 24 horas.

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$