

Arroz de Pato à Moda Antiga

12 pax

António Manuel Pinheiro

Ingredientes

- 2 patos,
- 3 chouriços de carne,
- 300 g de bacon,
- 4 cebolas,
- 4 dentes de alho,
- 2 Kg de arroz agulha,
- 1 dl de azeite,
- 200 g de queijo ralado,
- 2 dl de vinho barnco,
- sal e pimenta,
- 1 folha de louro.

Confeção

1. Limpar e lavar os patos, retirar o excesso de gordura e cortá-los em quatro partes; picar as cebolas e os alhos.
2. Fazer um refogado com as cebolas, os alhos, a folha de louro e o azeite, deixar alourar bem e refrescar com vinho branco.
3. Introduzir os patos, o chouriço e o bacon, acrescentar um pouco de água, até cobrir as carnes, temperar com sal e pimenta; deixar refogar o pato até estar bem cozido.
4. Retirar a pele aos patos e desfiá-los, cortar o bacon em fatias finas e o chouriço em rodelas.
5. Rectificar a calda de temperos, acrescentar água, se necessário, e introduzir o arroz; deixar ferver, mexer bem e reduzir o fogo ao mínimo; deixar cozer cerca de 15 minutos.
6. Deitar uma camada de arroz numa assadeira, depois uma camada de pato desfiado e, por último, uma camada de arroz, polvilhar com queijo ralado, decorar com o chouriço e o bacon, por cima, e levar ao forno a gratinar.