



# Arroz de pato cremoso com cogumelos



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo  
Reserva



Q.b. de Vinagre Vinho Tinto  
Cabernet Sauvignon



Q.b de Balsâmico de  
Modena Bio

- 50g de chouriço picado
- 150g de cogumelos marron em pedaços
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 250g de arroz carolino
- 1 litro de caldo de legumes
- 500g de pato cozido desfiado
- Q.b. de molho do pato
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Numa frigideira salteie o chouriço num pouco de azeite, deixe cozinhar por 3 minutos. De seguida adicione os cogumelos e deixe cozinhar por mais 4 minutos.

2

Numa frigideira alta, refogue a cebola e o alho em azeite. Quando a cebola estiver translúcida adicione o arroz e envolva. Deixe cozinhar por 2 minutos.

3

Junte o vinagre, misture e deixe que evapore.

4

Em seguida vá adicionando conchas de caldo de legumes e misture sem parar até que cada concha de caldo evapore. Vá fazendo este processo durante 15 minutos.

5

Em seguida adicione a mostra de chouriço e cogumelos, misture e por fim o pato desfiado e o molho do mesmo.

6

Retifique os temperos de sal e pimenta e finalize com tomilho. Adicione um fio de Balsâmico de Modena Bio

Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho Tinto Cabernet*  
*Sauvignon*  
Vinagre de Vinho



Veja também

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide