



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide