

Arroz de Pato

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 1 pato ;
- 500 g de arroz ;
- 1 cebola ;
- 2 colheres de sopa de azeite ;
- 1 colher de sopa de banha ;
- salsa ;
- sal ;
- pimenta ;
- vinagre

Confeccão:

Mata-se o pato dando-lhe um golpe profundo no pescoço e recolhe-se o sangue para um recipiente onde já se deitou cerca de 0,5 dl de vinagre. Mexe-se até o sangue arrefecer. Esta operação tem como finalidade manter o sangue líquido. Depena-se o pato em seco, pelo que se deve operar enquanto a ave se encontra quente. Embora para esta receita não seja grave que a pele se rompa, recomenda-se que as penas sejam puxadas no sentido da implantação das mesmas. Se o pato, entretanto, arrefecer, escalda-se rapidamente com água a ferver e depena-se. Os cânulos mais difíceis de retirar puxam-se com a ajuda de uma pinça.

Mede-se o arroz.

Numa caçoila de barro faz-se um refogado com a cebola picada, a salsa, o azeite e a banha.

Quando a cebola estiver bem loira, introduz-se o pato, que se deixa estufar, juntando a água necessária, a pouco e pouco, para não deixar o animal queimar.

Tempera-se com sal e pimenta.

Cozido o pato, a água deve ser a suficiente para o arroz (cerca de duas vezes o volume do arroz).

Retira-se então o prato e introduz-se o arroz no caldo a ferver e bem temperado. Junta-se o sangue e mexe-se.

Entretanto, tem-se já o pato cortado em pedaços, a que se retiraram os ossos maiores. Introduzem-se os pedaços de pato no arroz e leva-se a caçoila ao forno até o arroz cozer e enxugar.