



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 Gallo Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

- 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.

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