

Número	2	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	FRICASSÉ DE PATO COM CANELA (Ribeira de Pena)				

## Fricassé de pato com canela (Ribeira de Pena)

Ingredientes: Para 4 pessoas

- >1 pato;
- >colheres de sopa de manteiga;
- >1 cebola;
- >1 colher de sopa de azeite;
- >3 gemas de ovos;
- >2 limões pequenos;
- >salsa;
- >½ colher de café de canela;
- >sal;
- >pimenta; folhas de couve

### **Modo de preparação:**

Corta-se o pato em bocados e tempera-se com o sal e o sumo de 1 limão. Passado algum tempo, colocam-se os bocados do pato num tabuleiro e untam-se com manteiga. Cobre-se o tabuleiro com papel vegetal ou folhas de couve e leva-se o pato a assar no forno.

À parte, num tacho, faz-se um refogado com a cebola picada e o azeite.

Quando a cebola começar a alourar, rega-se cm um pouco de água e deixa-se ferver para apurar. Introduce-se o pato no tacho, assim como o molho que resultou da assadura, e deixa-se ferver durante mais 15 minutos.

Entretanto, prepara-se o fricassé. Deitam-se as gemas numa tigela e dissolvem-se com um pouco de molho do pato e o sumo de limão, adicionando em seguida a salsa picada, a canela e bastante pimenta. Junta-se este preparado ao que está no tacho e, com o lume muito brando, deixam-se cozer as gemas.

Acompanha com arroz de manteiga.