

Número	3	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PATO COM LARANJA À MODA DE BRAGA				

Pato com laranja à Moda de Braga

Ingredientes:

- 1 pato de tamanho médio
- 200g de presunto
- 1 chouriço pequeno
- 50g de toucinho fumado (bacon)
- 1/2 limão (sumo)
- salsa
- 1 cravinho
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 laranjas médias
- 0,5 kg de arroz
- sal e pimenta

Modo de preparação:

Prepare uma panela onde coloca o pato bem limpo (inteiro) e as várias carnes. Cubra com água a ferver. Tempere com 2 ou 3 pés de salsa, o cravinho, o sumo de limão, sal e um pouco de pimenta. Limpe a superfície do caldo com escumadeira, de vez em quando, e deixe ferver até o pato estar tenro, mas inteiro. Retire do lume e ponha o pato de lado, coando o caldo, que deve então deixar arrefecer. Ao estar frio, o excesso de gordura acumular-se-á no topo e poderá retirar a porção que quiser – aproveitando-a, no entanto, para outros cozinhados. Os Franceses utilizam gordura de pato como se fosse banha. Retire o caldo necessário para cozer o arroz (aprox duas vezes o seu volume) e tempere com uma das colheres de manteiga, a meio da cozedura, altura em que deve transferir o arroz para o forno, onde terminará de cozer. Coloque então o pato inteiro em cima do arroz, barre com o resto da manteiga e leve ao forno, a dourar (ou ponha debaixo do grelhador, para dourar mais rapidamente e permitir que a pele do pato fique estaladiça). As outras carnes podem ser reaquecidas no caldo que sobrou, e são servidas á do pato. Antes de ir para a mesa, guarneça a travessa com as laranjas, cortadas às rodelas.