

Número	4	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ARROZ DE PATO À MODA DE BRAGA</b>				

## Arroz de Pato à Moda de Braga

### Ingredientes:

- 1 pato de tamanho médio
- 0,5 kg de arroz
- 50 gr de salpicão
- 30 gr de chouriço
- 25 gr de toucinho fumado (bacon)
- 25 gr de orelha de porco
- 20 gr de salsa
- ½ l de vinho branco
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- sal
- azeite

### Modo de preparação:

Limpar e corar o pato. Fazer um refogado com cebola, alho, salsa e azeite. Deixar refogar bem até escurecer um pouco. Juntar o vinho branco e água. Juntar o pato, os fumados e deixar cozer. Quando o pato e os enchidos estiverem cozidos, retiram-se e cõa-se a calda. Deixar ferver e juntar o arroz. Entretanto desfia-se o pato e quando o arroz estiver quase cozido, dispõem-se num recipiente de ir ao forno, camadas de arroz, pato e arroz e leva-se ao forno a gratinar.