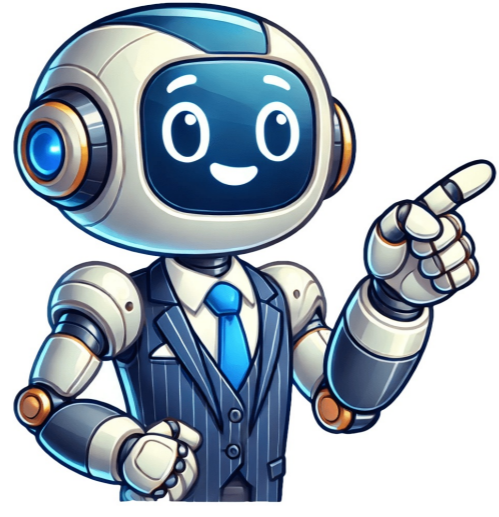


Click to verify



Arroz de pato com pato ja desfiado

O arroz de pato é um clássico da gastronomia portuguesa e uma das melhores receitas com pato! Além de ser reconfortante, porque lembra a comida da vovó, é simples de preparar, muito saboroso e rende bastante. Confira aqui no TudoReceitas esta maravilhosa receita de arroz de pato desfiado no forno e prepare com amor para a sua família, temos a certeza que todos irão gostar.
1 Comece por picar a linguiça e dourar numa panela em fogo baixo, para que liberte sua gordura sem queimar.
2 Em seguida suba o fogo, junte o azeite e a cebola e deixe refogar um pouco. Quando a cebola começar a dourar adicione o arroz e a cenoura e misture.
3 Para cozinhar o arroz desta receita de arroz de pato desfiado no forno adicione à panela 3 xícaras de água, sal a gosto e espere ferver. Depois baixe o fogo, tampe e cozinhe por 10-15 minutos, até o arroz ficar sequinho e macio. Nesse momento adicione o pato e misture tudo.
4 Coloque a mistura numa assadeira untada, decore com algumas rodelas de linguiça e leve ao forno a 220ºC até dourar. Se você gostou da receita de Arroz de pato desfiado no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas portuguesas.
Receitas que você não pode perder
Suba a sua foto de Receita de Arroz de pato desfiado no forno João 10/02/2021 o arroz de pato que apresentam tem algumas falhas que tenho todo o gosto em explicar: como é efetuada a cozedura do pato? que tipo de arroz deve ser utilizado? que ingredientes são utilizados na cozedura do pato? Esses pormenores são fundamentais para o sucesso da receita. Além disso n leva cenoura e não se mistura o pato com o arroz, coloca-se uma camada de arroz, pato e outra camada de arroz por cima. antes de ir ao forno. Sara Silva 11/02/2021 Oi João, agradecemos o seu comentário. Esta receita é feita com sobras de pato cozido e desfiado, por isso não indicamos o modo de preparo. O arroz pode ser de qualquer variedade a gosto, esta receita destina-se a ser prática e fácil de preparar com ingredientes que todos temos em casa. ueella 18/03/2018 deve ser uma delicia
Receita de Arroz de pato desfiado no forno Descubra uma receita prática e deliciosa de Arroz de Pato utilizando pato já desfiado. Uma opção rápida e saborosa para preparar esse prato tradicional português sem complicação. Confira o passo a passo e surpreenda-se com o resultado!Comece cortando o pato em pedaços, separando as juntas e retirando os ossosEm seguida, prepare os legumes: corte finamente cebola, alho, cenoura e alho francês.Em uma panela, aqueça uma boa quantidade de azeite e deixe os legumes caramelizarem bem, garantindo que liberem todo o sabor.Adicione um copo de vinho do Porto e deixe reduzirSe desejar, tempere com sal nesta etapa, garantindo que o caldo e o arroz tenham o sabor desejado.Adicione água suficiente para cobrir os ingredientes na panela e deixe cozinhar por cerca de 40 minutos em fogo brando.Enquanto isso, prepare o bacon, retirando a pele e cortando em pedaços menores.Faça o mesmo com o chouriço, cortando metade em fatias e metade em cubos, para decoração.Após o cozimento, desfie o pato, descartando pele e ossos.Presaqueça o forno a aproximadamente 200-220 graus Celsius.Em outra panela, refogue cebola picada e adicione o arroz, fritando ligeiramente. Adicione o caldo reservado do pato, na proporção de dois copos de caldo para um de arrozApós esse tempo, adicione o pato desfiado e o chouriço, envolvendo tudo.Opcionalmente, adicione uma camada de queijo por cima da preparação.Leve ao forno para gratinar por alguns minutos, até obter uma camada crocante por cima.Retire do forno e sirva o arroz de pato com pato já desfiado, decorando com as rodelas de chouriço.Arroz de Pato com Pato Já DesfiadoSe quiser ver outras receitas semelhantes a Arroz de Pato com Pato Já Desfiado, pode visitar a categoria Receitas de aves. Arroz de Pato da Avó Macarrão com Legumes e Frango Paté de Frango com Ricota para Sanduiche Natural Receita de Batatas Recheadas com Frango Receitas com Miúdos de Frango Recheio de Frango para Tapioca Quiche de Frango de Liquidificador Frango Assado no Forno: Receita Simples Frango no forno com batatas Se tem uma receita que é sinónimo de conforto e sabor, essa receita é o arroz de pato desfiado no forno. Um prato típico da culinária portuguesa, que conquistou o paladar de muitas famílias brasileiras. Com uma combinação de ingredientes simples, mas que resulta em um prato delicioso, essa receita é perfeita para aqueles dias em que queremos preparar algo gostoso, mas sem gastar muito tempo e dinheiro. Por isso, hoje vamos te ensinar a fazer um arroz de pato desfiado no forno simples, gostoso, fácil, rápido, barato e que vai encher o seu lar de amor e sabor. índice Tempo de preparo: 40 minutos Quantidade de porções: 6 porções Ingredientes 1 pato inteiro 4 dentes de alho picados 1 cebola picada 2 folhas de louro 1 colher de sopa de colorau 1 xícara de vinho branco seco 2 xícaras de arroz cru 1/2 xícara de azeitonas picadas 1/2 xícara de ervilhas frescas ou congeladas Sal e pimenta a gosto Óleo para refogar Modo de preparo Antes de começar a preparar a receita, é importante lembrar que o pato precisa ficar marinando por pelo menos 12 horas antes do preparo, então é bom já deixar o pato temperado de um dia para o outro. Marinando o pato Para temperar o pato, coloque-o em um recipiente e adicione o alho, a cebola, o louro, o colorau, o vinho branco, o sal e a pimenta. Misture bem e deixe o pato marinando por pelo menos 12 horas na geladeira. Preparando o arroz Em uma panela, refogue o pato com um pouco de óleo até que ele esteja dourado por fora. Em seguida, adicione a marinada do pato e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos em fogo médio, mexendo de vez em quando. Após esse tempo, adicione o arroz cru e misture bem. Em seguida, acrescente as azeitonas e as ervilhas e misture novamente. Adicione água quente suficiente para cobrir o arroz e deixe cozinhar em fogo baixo até que a água seque e o arroz esteja cozido. Quando o arroz estiver pronto, retire o pato da panela e desfie-o em pedaços grandes. Em seguida, adicione o pato desfiado ao arroz e misture bem. Finalizando o prato Transfira o arroz com o pato para um refratário e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que o arroz esteja levemente dourado por cima. Retire do forno e sirva em seguida, acompanhado de uma salada verde e um bom vinho tinto. O arroz de pato desfiado no forno é uma receita que vai encantar a todos com o seu sabor e textura irresistíveis. Dicas Para deixar o seu arroz de pato ainda mais saboroso, você pode acrescentar alguns ingredientes extras, como bacon picado, linguiça calabresa em rodelas ou até mesmo pedaços de frango desfiado. Além disso, essa receita também pode ser feita com carne de pato em pedaços, ao invés de desfiado. Curiosidade O arroz de pato é uma receita tradicional da culinária portuguesa, originária da região de Leiria. Além de ser um prato muito popular em Portugal, ele também é bastante apreciado em outros países, como Brasil, Espanha e França. Com essa receita de arroz de pato desfiado no forno, você vai poder levar um pouco da cultura e do sabor português para a sua mesa, e encantar a sua família e amigos com essa delícia. Experimente e comprove! [CURIOSIDADES] [CURIOSIDADE]O arroz A melhor receita de Arroz de pato desfiado no forno é esta porque é prática, em 40 minutos é preparada, rende 6 porções, usa poucos ingredientes e o preparo é simples com poucos passos.O tempo de preparo de Arroz de pato desfiado no forno é 40 minutos Arroz de pato desfiado no forno rende 6 porções 1 pato inteiro 4 dentes de alho picados 1 cebola picada 2 folhas de louro 1 colher de sopa de colorau 1 xícara de vinho branco seco 2 xícaras de arroz cru 1/2 xícara de azeitonas picadas 1/2 xícara de ervilhas frescas ou congeladas Sal e pimenta a gosto Óleo para refogar Marinando o pato Preparando o arroz Finalizando o prato Adicione outros ingredientes ao arroz, como bacon ou linguiça, para deixá-lo ainda mais saboroso. Si quieries conocer otros articulos parecidos a Arroz de pato desfiado no forno puedes visitar la categoría Arroz. Olá, tem muito bom aspecto. Faça muitas vezes arroz de pato/ frango, mas ainda não exprimentei esta receita, vou exprimentar. Fala na sua citação que usou um truque para não ficar muito seco, pode dizer-me qual foi? O meu fica sempre muito seco, mesmo deixando mal cozido. 2 cebolas grandes 5 dentes de alho 1 pato 2 folhas de louro 1 colher (café) de pimenta em grão 1/2 chouriço 2 laranjas 1 dl de azeite 500 g de arroz Sal e pimenta q.b. Salsa q.b. Para preparar esta receita de arroz de pato, descasque e lave as cebolas e os alhos. Arranje o pato e corte-o em pedaços. Leve ao lume uma panela com água, junte 1 cebola cortada em quartos, 2 alhos, 1 folha de louro e os grãos pimenta, deixe ferver, junte o pato e o chouriço e deixe cozer até que o pato fique macio. Retire o pato e o chouriço, deixe amornar e desfie o pato rejeitando as peles e os ossos. Passe 1 L do caldo pelo passador, deite novamente no tacho e leve ao lume até ferver. Pique finamente os restantes alhos e cebola, deite para um tacho, junte a raspa da casca de 1 laranja, a outra folha de louro e o azeite, leve ao lume e deixe cozinhar até que fique douradinho. Adicione depois o arroz, envolva bem, adicione o caldo de cozer o pato, rectifique os temperos, mexa, tape e deixe cozinhar durante 18 minutos em lume muito brando. Retire do lume, regue com o sumo da outra laranja, mexa com um garfo grande, rectifique os temperos, junte a carne desfiada e envolva muito bem. Deite para um tabuleiro, alise, disponha o chouriço cortado em rodelas por cima e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que fique coradinho. Retire do forno, decore com mais laranja se quiser e salsa picada e sirva. Faça um delicioso arroz de pato desfiado com laranja através da receita que temos para si! Este é um daqueles pratos tradicionais, preferido por muitos portugueses, cuja receita é simples, económica e fácil de preparar. Os seus amigos e familiares vão adorar, experimente a nossa receita que fará uma ótima refeição. Gostou da receita? Experimente também o nosso Arroz de Pato com Pinhões. Se tiver alguma sugestão não se esqueça de comentar ou classificar a nossa receita nas estrelas acima. Subscriva a nossa newsletter aqui. Uma verdadeira delícia que ninguém vai resistir. Ingredientes: 1 pato 1 chouriço (1/4 picado aos bocadinhos) 1 cebola grande (ou 2 médias) 3/4 dentes alho 600 gr. arroz 1 caldo galinha Sal e pimenta q.b. Modo de preparação: Cozer o pato com o caldo de galinha e o sal desejado. Quando estiver cozido e tiver arrefecido, desfiar e reservar, assim como a água da cozedura do pato também. Fazer um refogado com a cebola e o alho. Quando a cebola estiver loura, juntar o chouriço picado miudinho (o resto é cortado às rodelas para enfeitar o preparado). Juntar a água da cozedura do pato, coando-a (mas vale pôr menos e depois ir acrescentando consoante a necessidade). Deixar levantar fervura. Acrescentar o arroz e deixar cozer em lume brando (tapado), verificando se é preciso acrescentar mais água. Quando a arroz estiver quase pronto (al dente), adicionar o pato, rectificar os temperos (sal e pimenta) e mexer um pouco para ficar tudo misturado uniformemente. Por fim, coloca-se o preparado num pirex de ir ao forno, enfeita-se com as rodelas de chouriço e vai ao forno durante uns 15-20 minutos para alourar. Fonte original com todos os direitos reservados: receitasaodesafio.blogspot.com RECEBA AS NOSSAS DICAS E RECEITAS NAS REDES SOCIAIS: Podia, à-vontade, apenas saborear pratos oriundos da gastronomia portuguesa e tenho mesmo a certeza de que nunca me iria fartar! Há tantos e tão diferentes pratos a provar, não acha? Por exemplo, desde aquelas receitas típicas com bacalhau àquele doce que termina um jantar na perfeição. E aqueles que gostam de carne também estão muito bem servidos! Este arroz de pato é uma excelente prova disso... Ora espregite lá a receita! Receita de arroz de pato Ingredientes: - 1 pato - Uma cebola e meia - 1 dente de alho - 0,5 dl de azeite - 2 folhas de louro - 2 cravinhos - 5 grãos de pimenta-preta - 3 chávenas de chá de arroz - 1 chouriço de carne Preparação: Em primeiro lugar, limpe bem o pato e retire-lhe todas as gorduras. Leve ao lume uma panela com muita água e quando esta já estiver a ferver, junte os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca. Entretanto, tempere com sal. Se for usada uma panela de pressão, a cozedura demora cerca de 30 minutos. Caso seja outro tipo de panela, demora cerca de 1h30 e poderá ser necessário acrescentar água ao caldo, de acordo com a forma como este for reduzido. A meio da cozedura, junte metade do chouriço. Quando estiver tudo cozido, retire o caldo e reserve-o. Deixe arrefecer o pato e desfie-o, deitando a pele e os ossos fora. Parta o chouriço cozido em pedaços pequenos. Retire do caldo a película de gordura que se forma à superfície e reserve. Leve a cebola picada ao lume com o azeite, o alho e a folha de louro. Quando a cebola começar a dourar, junte o arroz e vá mexendo. Quando os bagos começarem a ficar esbranquiçados, junte a água da cozedura do pato, já coado, na proporção do dobro número de chávenas de arroz com uma a mais (exemplo: se forem utilizadas 2 chávenas de arroz, coloque 5 chávenas de caldo). Num tabuleiro, coloque metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os pedaços de chouriço. Assim que estiver pronto, cubra com o resto do arroz. Entretanto, enfeite com o resto do chouriço cru, cortado às rodelas. Por cima, coloque a gordura que anteriormente retirou da superfície do caldo. Por fim, leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos, até que o arroz de pato fique douradinho. Adoro arroz de pato. Mas às vezes apetece come-lo mas não apetece fazê-lo!! Um dia destes vi no catálogo das promoções do Pingo Doce este Desfiado de Pato com Calda. Fiquei curiosa e comprei uma embalagem. O que vem lá dentro: isso mesmo: pato desfiado e a calda para fazer o arroz. Isto quer dizer que ultrapassamos aquela parte de cozinhar e desfiar o pato (adorei não ter de fazer essa parte). Foi só seguir a receita que está no verso da embalagem. Apenas acrescentei um caldo de galinha ao estufar o pato porque me pareceu que precisava de mais um pouco de tempero. Na parte de trás da embalagem além da receita do arroz de pato podem encontrar mais 5 sugestões de receitas. Produto TESTADO E APROVADO! Nota: Devo de dizer que não tenho qualquer tipo de parceria com os produtos que publico com a etiqueta de "Testado e aprovado ... ou não". É apenas uma partilha da minha opinião em relação a um produto que experimentei pela 1ª vez. Vale o que vale! Quando compro um pato, como é sempre uma peça de carne grande, costumo cozer inteiro, depois desfiar e congelar o pato já cozido e desfiado. Foi o que aconteceu neste caso, utilizei uma parte da carne para o arroz de pato, aproveitei o caldo de cozedura e cozi o arroz e ainda me sobrou caldo para fazer uma canja de pato, que também é muito saborosa.O restante pato desfiado coloquei num tupperware e congelei, agora quando precisar está prontinho a utilizar. Ingredientes:| Pato| 1 Cebola Inteira| Sal Aromatizado| Arroz| 1/2 Linguiça Preparação:Na panela de pressão coloca-se o pato cortado em pedaços pequenos.Junta-se uma cebola inteira descascada.Coze-se até ficar tenro.Depois de cozido retira-se e limpa-se de peles e ossos e desfia-se.Reserva-se o caldo, usando o necessário para se cozinhar o arroz. No copo da Bimby coloca-se 800 gr. de caldo de cozedura do pato.Junta-se o cesto com o arroz lá dentro e programa-se 10 min., temp. 100º, vel. 4.O meu arroz cozeu em 10 minutos pois o caldo estava a ferver quando coloquei o arroz, quem usar caldo frio terá que aumentar o tempo de cozedura.Juntei também meia linguiça para dar mais sabor ao arroz. Num pirex coloca-se o pato desfiado e deita-se por cima o arroz cozido.Corta-se a linguiça em pedaços e coloca-se por cima do arroz. Leva-se a forno pré-aquecido a 200º até dourar o arroz. Subscribe to get the latest posts sent to your email.