

Ingredientes para o pato

Pato caipira - 2
Coxas - 4
Cebolas batidas - 2
Vinho branco - 1 copo
Sal e pimenta do reino
Alho - 7 dentes
Cebolas raladas - 2
Aipo picados - 3 talos
Tomates concassé - 8
Caldo de frango - 2 litros
Tomilho - a gosto



Autora: Sandra Assumpção
09 de outubro de 2011

Modo de preparo do pato

1. Disponha o pato picado numa assadeira grande. Tempere com o sal, a pimenta do reino e a cebola batida no liquidificador com o vinho. Deixe por 3 horas.
2. Aqueça uma panela grande e coloque os pedaços de pato sem os temperos. Frite bem até dourá-los. Junte o alho, deixe fritar, a cebola, o aipo, o tomate, o tomilho e mais um pouco de vinho. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo fraco.
3. Junte o caldo de frango aos poucos.
4. O tempo total de cozimento é de cerca de duas horas e meia.
5. Retire as partes do pato do caldo e desosse.
6. Coloque os ossos numa panela, junte água e deixe ferver por 10 minutos. Reserve.
7. Retire o excesso de gordura do caldo. Passe pela peneira. Junte o caldo da fervura dos ossos também passado pela peneira. Leve esse caldo ao fogo para reduzir. Junte o pato desfiado e retifique o tempero.

Ingredientes do feijão

Feijão branco cozido
Cebolas roxas raladas - 2
Tomates sem pele e sem semente picados - 3
Azeite

Modo de preparo

Coloque o azeite numa panela de boca larga. Junte a cebola e deixe murchar. Acrescente o feijão e sal e depois o aipo. Desligue e junte o tomate.

Couve frita

1. Pique e repique a couve bem fininha e frite no azeite. Deixe escorrer no papel. Troque o papel várias vezes.

Preparação do molho

Deixe ferver até reduzir.

Montagem do prato

1. Coloque um aro no centro do prato e coloque uma camada de feijão.
2. Disponha o pato por cima do feijão.
3. Termine com a couve frita.
4. Coloque ao lado duas laranjinhas Kinkan sem o miolo e recheadas com geleia de pimentão.
5. Contorne com o molho de laranja kinkan.