

## 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.