

Arroz de Pato à moda da Raposa

Coloque o pato a cozer, inteiro ou partido ao meio, como entender ser melhor, num tacho com água, sal, piri-piri e salsa.

Junte o chouriço tradicional do nosso Concelho.

Deve cozer o pato com antecedência para poder deixar arrefecer o caldo e retirar parte da gordura que fica à superfície. Se o arroz ficar muito gordo não fica bom.

Retire então o pato e desfie-o em bocadinhos, retirando todas as peles e ossos e guarde ao lado num recipiente. Guarde também o chouriço.



Seguidamente, faça um refogado e junte-lhe a caldo onde cozeu o pato. Deixe ferver e junte o arroz. Rectifique os temperos e proceda como normalmente faz para arroz de forno.

Entretanto, numa frigideira grande esmague uns dentes de alho e junte 2 colheres de sopa de margarina/manteiga. Mal comece a ferver junte o pato que desfiou e envolva-o na margarina com os alhos. Envolva tudo mas tenha o cuidado de não deixar secar. Verá que este truque dá resultado.

Em seguida, num tabuleiro de barro, que possa ir do forno à mesa, vire metade do arroz, depois espalhe o pato e cubra com o restante arroz. Leve ao forno, desta vez só para dourar levemente, sem deixar secar. Decore com o chouriço às rodela e um ramo de salsa que fica sempre bem.

É habitual ouvir dizer-se que um mesmo prato tradicional varia com a região ou cozinheiro. Isto acontece porque o cozinheiro utiliza muitas vezes na preparação do mesmo prato, ingredientes cultivados em campos, como é o caso do Arroz da Raposa.