

# Pato escondido com a pata de fora

## ***Ingredientes (para duas pessoas)***

2 Pernas de pato  
250 gr de arroz agulha  
50 gr de funcho (bolbo) picado  
100 gr cebola picada  
20 gr Alho  
100 gr de cenoura aos cubos  
75 gramas de chouriço em rodelas finas  
3 colheres de sopa de molho de soja  
100 ml de vinho branco

## ***Preparação***

Juntar todos os ingredientes na Cookeo à excepção do chouriço e do arroz.

Juntar água até cobrir tudo, sensivelmente um dedo acima.

Fechar a tampa e programar em cozedura rápida 35 minutos.

Quando findar o tempo e for possível abrir a tampa em segurança, provar o tempero e ajustar a gosto se necessário. Proceder de igual forma com a quantidade de caldo do pato. Se achar que é pouco para cobrir o arroz ou se o gosto for mais cozido e menos al dente, acrescentar um pouco de água quente.

Juntar o arroz e por fim o chouriço às rodelas.

Fechar a tampa e programar na função Arroz&Cereais, o programa Arroz Branco, 300 gramas, 9 minutos.

No final empratar em prato fundo com a perna de pato por baixo do arroz, deixando o coto de fora e as rodelas de chouriço por cima.