

Pato recheado - Gefüllte Ente

Chef Heiko Grabolle

INGREDIENTES

1 pato
250 gramas de moelas
50 gramas de fígados
50 gramas de bacon defumado
1 ovo
1 cebola picada
½ chávena de pão ralado
½ chávena de cheiros verdes picado
Sal Marinho Rui Simeão
pimenta do reino fresca
Azeite Truncado



PREPARAÇÃO

Lavar o pato e temperar por fora e por dentro com sal e pimenta do reino.
Moer as moelas e reservar numa tigela. Picar o fígado e o bacon e acrescentar as moelas.
Em seguida misturar com todos os ingredientes restantes até obter um recheio consistente e firme.
Temperar com sal e pimenta do reino e rechear o marreco.
Assar numa travessa em 160° C por aproximadamente 2 horas e meia.
Importante: deglacear de 20 em 20 minutos com água e um pouco de azeite.
Servir o pato com repolho roxo, purê de maçã e batatas.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

