

**Ingredientes:**

Para 6 pessoas

1 pato;

500 g de arroz;

250 g de presunto;

1 chouriço de carne;

1/2 orelha de porco;

1 colher de sopa de manteiga;

1 ramo de salsa;

1 limão;

1 cravinho;

sal marinho

pimenta.

**Confecção:**

Arranja-se o pato e a orelha de porco e leva-se ao lume em água abundante temperada com sal e pimenta, juntamente com o presunto, o chouriço, a salsa e o cravinho. Retira-se a espuma que se forma no início da cozedura.

Quando as carnes estiverem bem cozidas, mas sem se desmanchar o pato, retiram-se e deixa-se arrefecer o caldo. Com uma colher, tira-se parte da gordura que se forma à superfície do caldo e cõa-se.

Mede-se o arroz depois de lavado e enxuto. Numa panela deita-se o caldo (duas vezes o volume do arroz) e assim que ferver junta-se o arroz e o sumo de limão e rectificam-se os temperos. Deixa-se abrir um pouco o arroz. Muda-se para um alguidar de barro achatado, típico da região, e leva-se a forno bem quente.

Quando o caldo tiver desaparecido, enterra-se o pato no arroz, previamente barrado com a manteiga, e deixa-se acabar de cozer o arroz e alourar.

Antes de servir, trincha-se o pato, retirando-lhe os ossos e cortando a carne em fatias. Corta-se também o presunto e a orelha de porco em bocados e o chouriço em rodelas. Dispõem-se as carnes alternadas sobre o arroz.

Serve-se bem quente, podendo envolver-se o alguidar numa toalha de linho e acompanha-se com laranjas cortadas às rodelas ou aos gomos.