

Perna de pato confitada com ameixas frescas

Perna de pato confitada com ameixas frescas

Chefe Hernâni Ermida

4 pernas de pato
1 raminho de tomilho picado
500g de gordura de pato derretida
1 dl de vinho branco
Sal e pimenta acabada de moer
4 ameixas vermelhas grandes
2 c. s de vinho do porto
3 curgetes
2 dentes de alho

Numa tigela, misture o sal com a pimenta e o tomilho picado.

Tempere as pernas de pato com essa mistura, tape e guarde no frio de um dia para o outro.

No dia seguinte, sacuda o tempero das pernas do pato e coloque-as num tacho com a gordura de pato, de modo a que fiquem bem cobertas de gordura.

Junte o vinho e leve ao lume muito brando, tapado com papel vegetal.

Deixe cozinhar durante algumas horas, até o pato ficar muito tenro.

Depois, retire as pernas para um prato de forno, sem a gordura, e leve ao forno (que já deve estar a 180º) até ficarem douradinhas.

Prepare a curgete com a ajuda de um descascador de juliana.

Retire tiras finas, leve ao lume numa frigideira com 3 c .s da gordura do pato, junte os alhos descascados e esmagados.

Tempere de sal e pimenta e deixe cozinhar em lume brando, durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Prepare o molho.

Lave e seque as ameixas.

Divida-as ao meio, retire o caroço e corte-as em gomos.

Leve ao lume uma frigideira com 2 c .s da gordura do pato e deixe aquecer.

Junte as ameixas e deixe cozinhar até a pele começar a sair.

Tempere com sal, pimenta acabada de moer, tomilho e junte o vinho do porto.

Desligue. Sirva o pato com a curgete e regue com o molho.

Sirva quente decorado a gosto.