

# ARROZ DE PATO COM CHOURIÇA DE PORCO PRETO



## INGREDIENTES

- MEIO PATO , CERCA DE 1KG
- 400G DE ARROZ
- 1 CHOURIÇA DE PORCO PRETO
- 20ML AZEITE
- SAL, PIMENTA, VINHO BRANCO, FOLHA LOURO E ALHO QB
- SALPICÃO E QUEIJO RALADO QD

## CONFEÇÃO

1. Picar a cebola v11, 20segundos, depois adicionar azeite e trocar a lâmina picar pelo misturador, colocar slow cook p1 5 minutos;
2. Juntar o pato, a chouriça inteira, vinho branco e os temperos, programar slow cook p1 durante 15 minutos;
3. Adicionar água norma até cobrir o pato e mudar para p2 a 100 graus 45 minutos;
4. Retirar o pato e a chouriça, desfiar o pato e cortar a chouriça às rodelas. Reservar a água do refogado;
5. Na taça com o acessório misturador colocar o azeite e o arroz e programar 2 minutos no slow cook p1. Retirar o acessório misturador, colocar a água do refogado (adicionar mais se necessário até atingir os 1200ml) e programar 100 graus 22 minutos. A meio mexer com a espátula;
6. Verter tudo para um pirex, misturar agora o pato e a chouriça, cobrir com chouriço, polvilhar com queijo ralado e vai ao forno a gratinar uns minutos. Bom apetite