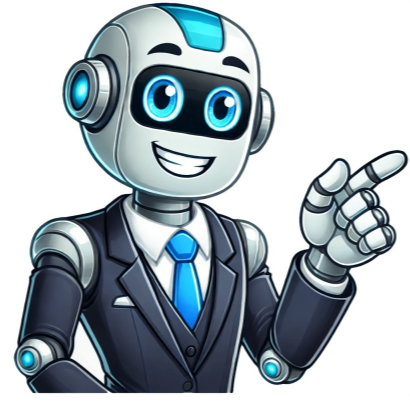


Continue











## Receita arroz de pato a moda portuguesa

A culinária portuguesa é rica em pratos tradicionais que encantam qualquer paladar, e o Arroz de pato à portuguesa é, sem dúvida, um dos destaques dessa cozinha. Esta receita, que combina a suculência do pato com o sabor único do arroz, promete levar um pedaço de Portugal diretamente para a sua mesa. Perfeito para ocasiões especiais ou simplesmente para variar o cardápio do dia a dia, este prato é uma verdadeira viagem de sabores. Embora possa parecer complexo à primeira vista, o preparo é bastante direto, permitindo até mesmo aos iniciantes na cozinha experimentarem o melhor da culinária lusitana. A seguir, apresentaremos uma receita detalhada de como preparar esse clássico português. Do alistamento dos ingredientes ao modo de preparo, você terá todas as informações necessárias para trazer este prato repleto de tradição para sua mesa.
**Índice**
O Arroz de pato à portuguesa é um prato robusto e cheio de sabor, tradicional em diversas regiões de Portugal. Consiste basicamente em pato cozido e desfiado, misturado com arroz e frequentemente servido com linguiça, bacon e as famosas azeitonas portuguesas, criando uma combinação perfeita de sabores. A preparação desse iguaria envolve cozimento lento do pato, permitindo que toda a essência e sabor dessa ave se fundam com os demais componentes. Além disso, o toque crocante do bacon e o sabor intenso da linguiça acrescentam ainda mais riqueza ao prato. Este prato reconfortante é comumente apreciado em dias frios, sendo ideal para reunir a família e celebrar momentos especiais. Embora existam diversas variações, a essência do Arroz de pato à portuguesa mantém-se: uma celebração dos sabores tradicionais portugueses. Para preparar esta receita clássica, você precisará dos seguintes ingredientes e seguir o modo de preparo abaixo.
**Lembre-se**, a chave para um prato perfeito está no amor e dedicação ao cozinhar. Ingredientes e modo de preparo a seguir são essenciais para trazer o autêntico sabor de Portugal para sua mesa. Pronto para começar? Vejamos então como fazer este delicioso prato.
**Confira a receita detalhada abaixo e impressione seus convidados com um prato cheio de tradição e sabor.**
**Torta de Atum Doces Saudáveis**
**Patê de Frango**
**A melhor receita de Arroz de pato à portuguesa é esta porque é prática, em 2 horas é preparada, rende 4 porções, usa poucos ingredientes e o preparo é simples com poucos passos.**
**O tempo de preparo de Arroz de pato à portuguesa é 2 horas**
**Arroz de pato à portuguesa rende 4 porções**
**1 pato inteiro**
**2 xícaras de arroz**
**4 xícaras de caldo de cozimento do pato**
**100g de bacon cortado em cubos**
**100g de linguiça portuguesa fatiada**
**1 cebola picada**
**2 dentes de alho picados**
**1 folha de louro**
**Sal e pimenta a gosto**
**Azeitonas portuguesas para decorar**
**Cozinhe o pato em água temperada com sal, louro, cebola e alho até ficar macio.**
**Desfie e reserve o caldo para cozinhar o arroz.**
**Em uma panela, frite o bacon e a linguiça.**
**Adicione o arroz e refogue.**
**Despeje o caldo reservado e cozinhe até o arroz estar al dente.**
**Incorpore o pato desfiado.**
**Transfira para uma assadeira, decore com azeitonas e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos para gratinar.**
**Sirva quente.**
**Si quiseres conhecer otros artículos parecidos a Arroz de pato à portuguesa puedes visitar la categoría Arroz.**
**A carne de pato é conhecida como carne magra ou selvagem e, apesar de conter uma quantidade significativa de calorias, que se concentram na pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a gosto com as especiarias, de ambos os lados.**
**Neste caso eu usei diferentes tipos de pimenta, tomilho e sementes de mostarda.**
**4 Leve a carne e assar no forno preaquecido a 180°C durante 12 minutos, com a pele virada para cima.**
**5 É importante que a assadeira fique um pouco mais acima da posição média no forno, e tenha em conta que o tempo de assadura varia de acordo com o forno e a preferência da pessoa.**
**É preferível comer o magret de pato no forno um pouco cru, se cozinhar demasiado a carne ficará seca.**
**6 Após o tempo indicado, retire o magret e corte fatias mais ou menos grossas.**
**Se a carne estiver muito crua para o seu gosto, pode levar de novo ao forno para cozinhar mais um pouco.**
**Se gostar dela crua, limpa o excesso de sangue com um papel absorvente.**
**7 Finalmente adicione um pouco de sal maldon ao magret de pato no forno e bom apetite!**
**O sal maldon é um sal grosso, em lascas, que você poderá comprar no supermercado.**
**O peito de pato é uma carne selvagem e como tal, combina perfeitamente com sabores doces.**
**Nesse caso, se quiser você pode acompanhá-lo com molho de laranja ou geleia.**
**Se você gostou da receita de Magret de pato no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receitas que você não pode perder**
**Suba a sua foto de Receita de Magret de pato no forno**
**Carla Nunes 11/11/2021**
**Que delícia...vou fazer o magret de pato este fim de semana.**
**Depois envio a foto ;) OBRIGADA pela partilha Carlos Carinhos 07/07/2021**
**Estou decepcionado pois tinha esperança de conhecer como se faz pato frito mas não encontrei será que não existe? Alexandra Alves 15/01/2021**
**fiz esta receita de magret de pato assado com batata doce (para cozinhar na gordura do pato) e ficou uma delícia! com certeza farei mais vezes**
**Sara Silva 18/01/2021**
**Oi Alexandra, ficou maravilhosos seu magret de pato! Obrigada pelo seu comentário com foto e continue preparando nossas receitas.**
**Tainaravaz 11/12/2020**
**esta receita de peito de pato tem cara de natal, com certeza vou preparar!**
**Receita de Magret de pato no forno**
**Procurado uma receita para ocasiões especiais, uma receita para a ceia de Natal ou para o jantar de Réveillon? Pensando nisso, no TudoReceitas.com apresentamos este delicioso magret de pato ao molho de arandos, que você conseguirá preparar facilmente com nossa receita passo a passo.**
**Confira abaixo os ingredientes e comprové como é uma receita excepcional!**
**1 Para preparar esta receita de magret de pato com molho frutado comece por hidratar metade dos arandos com água (os restantes usaremos para decorar o prato).**
**2 Enquanto hidratam, leve ao fogo médio uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e cozinhe aí a carne temperada com sal e pimenta branca.**
**Dica: O ideal é que o magret fique ligeiramente dourado por fora, mas ainda tenro e rosado no interior.**
**3 Enquanto a carne cozinha, prepare o molho do magret: leve ao fogo uma outra frigideira ou uma panela com o mel, os arandos hidratados, o suco, o vinho e uma pitada de sal.**
**Cozinhe esta mistura até reduzir, o que demorará cerca de 10 minutos.**
**4 Assim que estiver no ponto, bata no liquidificador ou com um mixer, passe por um coador e leve de novo ao fogo.**
**Adicione o creme de leite, misture e cozinhe até obter um molho espesso.**
**5 Por último, corte a laranja em rodelas e frite ligeiramente em uma outra frigideira.**
**Corte o magret em fatias, preparando-o para servir.**
**6 Disponha as rodelas de laranja em um prato, sobreponha o magret de pato cortado, regue com o molho e decore com arandos.**
**A receita de pato ao molho de arandos está pronta!**
**Sirva acompanhada de batata gratinada e salada de rúcula e abacate, delície-se e diga-nos o que achou!**
**Se você gostou da receita de Magret de pato ao molho de arandos, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receita de Magret de pato ao molho de arandos**
**1 pato**
**1 cebola e meia**
**1 dente de alho**
**0,5 dl de azeite**
**2 folhas de louro**
**2 cravinhos**
**5 grãos de pimenta preta**
**3 chávenas de chá de arroz**
**1 chouriço de carne**
**Depois de limpar bem o pato, tire todas as gorduras.**
**Ponha ao lume uma panela com bastante água e, assim que esta já estiver a ferver, coloque os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca.**
**Tempere, recorrendo a sal.**
**Caso seja usada uma panela de pressão, a cozedura prolonga-se ao longo de meia hora, aproximadamente.**
**Se for outro tipo de panela, é preciso aguardar uns 90 minutos e até é possível que seja preciso adicionar água ao caldo, segundo a forma como este for reduzido.**
**A meio da cozedura, junte meio chouriço.**
**Assim que ficar todo cozido, tire o caldo e reserve-o.**
**Deixe que arrefeça o pato e desfie-o, deitando a pele fora.**
**Fatie o chouriço cozido do dobro do número de chávenas de arroz com uma a mais (ora veja este exemplo: caso sejam utilizadas 2 chávenas de arroz, ponha 5 chávenas de caldo).**
**Num tabuleiro, ponha metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os bocados de chouriço.**
**Tape, recorrendo ao resto do arroz.**
**Decore através do resto do chouriço cru, às rodelas.**
**Por cima, ponha a gordura que tinha retirado da superfície do caldo.**
**Ponha no forno a 200°C ao longo de 20 minutos até que o arroz de pato esteja com um tom dourado.**
**publicidade**
**O Pato à Pequim (Peking Duck), também chamado de Pato de Pequim e Pato Laqueado, é uma das receitas chinesas mais populares em todo o mundo!**
**Se você está buscando saber como fazer pato assado ao estilo chinês continue aqui no TudoReceitas!**
**A receita de pato de Pequim chinês é bem antiga.**
**Ele era servida nas cortes imperiais da China e demandava um preparo rigoroso e dois dias de confecção.**
**Por isso é considerado um prato sofisticado e reservado para datas especiais e festejos.**
**A principal característica do Pato Pequim é a pele avermelhada e brilhante, quase caramelada, por conta dos molhos à base de xarope de maltose ou mel e da forma de pato de Pequim tradicional obedecer a um preparo rigoroso desde a criação da pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a gosto com as especiarias, de ambos os lados.**
**Neste caso eu usei diferentes tipos de pimenta, tomilho e sementes de mostarda.**
**4 Leve a carne e assar no forno preaquecido a 180°C durante 12 minutos, com a pele virada para cima.**
**5 É importante que a assadeira fique um pouco mais acima da posição média no forno, e tenha em conta que o tempo de assadura varia de acordo com o forno e a preferência da pessoa.**
**É preferível comer o magret de pato no forno um pouco cru, se cozinhar demasiado a carne ficará seca.**
**6 Após o tempo indicado, retire o magret e corte fatias mais ou menos grossas.**
**Se a carne estiver muito crua para o seu gosto, pode levar de novo ao forno para cozinhar mais um pouco.**
**Se gostar dela crua, limpa o excesso de sangue com um papel absorvente.**
**7 Finalmente adicione um pouco de sal maldon ao magret de pato no forno e bom apetite!**
**O sal maldon é um sal grosso, em lascas, que você poderá comprar no supermercado.**
**O peito de pato é uma carne selvagem e como tal, combina perfeitamente com sabores doces.**
**Nesse caso, se quiser você pode acompanhá-lo com molho de laranja ou geleia.**
**Se você gostou da receita de Magret de pato no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receitas que você não pode perder**
**Suba a sua foto de Receita de Magret de pato no forno**
**Carla Nunes 11/11/2021**
**Que delícia...vou fazer o magret de pato este fim de semana.**
**Depois envio a foto ;) OBRIGADA pela partilha Carlos Carinhos 07/07/2021**
**Estou decepcionado pois tinha esperança de conhecer como se faz pato frito mas não encontrei será que não existe? Alexandra Alves 15/01/2021**
**fiz esta receita de magret de pato assado com batata doce (para cozinhar na gordura do pato) e ficou uma delícia! com certeza farei mais vezes**
**Sara Silva 18/01/2021**
**Oi Alexandra, ficou maravilhosos seu magret de pato! Obrigada pelo seu comentário com foto e continue preparando nossas receitas.**
**Tainaravaz 11/12/2020**
**esta receita de peito de pato tem cara de natal, com certeza vou preparar!**
**Receita de Magret de pato no forno**
**Procurado uma receita para ocasiões especiais, uma receita para a ceia de Natal ou para o jantar de Réveillon? Pensando nisso, no TudoReceitas.com apresentamos este delicioso magret de pato ao molho de arandos, que você conseguirá preparar facilmente com nossa receita passo a passo.**
**Confira abaixo os ingredientes e comprové como é uma receita excepcional!**
**1 Para preparar esta receita de magret de pato com molho frutado comece por hidratar metade dos arandos com água (os restantes usaremos para decorar o prato).**
**2 Enquanto hidratam, leve ao fogo médio uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e cozinhe aí a carne temperada com sal e pimenta branca.**
**Dica: O ideal é que o magret fique ligeiramente dourado por fora, mas ainda tenro e rosado no interior.**
**3 Enquanto a carne cozinha, prepare o molho do magret: leve ao fogo uma outra frigideira ou uma panela com o mel, os arandos hidratados, o suco, o vinho e uma pitada de sal.**
**Cozinhe esta mistura até reduzir, o que demorará cerca de 10 minutos.**
**4 Assim que estiver no ponto, bata no liquidificador ou com um mixer, passe por um coador e leve de novo ao fogo.**
**Adicione o creme de leite, misture e cozinhe até obter um molho espesso.**
**5 Por último, corte a laranja em rodelas e frite ligeiramente em uma outra frigideira.**
**Corte o magret em fatias, preparando-o para servir.**
**6 Disponha as rodelas de laranja em um prato, sobreponha o magret de pato cortado, regue com o molho e decore com arandos.**
**A receita de pato ao molho de arandos está pronta!**
**Sirva acompanhada de batata gratinada e salada de rúcula e abacate, delície-se e diga-nos o que achou!**
**Se você gostou da receita de Magret de pato ao molho de arandos, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receita de Magret de pato ao molho de arandos**
**1 pato**
**1 cebola e meia**
**1 dente de alho**
**0,5 dl de azeite**
**2 folhas de louro**
**2 cravinhos**
**5 grãos de pimenta preta**
**3 chávenas de chá de arroz**
**1 chouriço de carne**
**Depois de limpar bem o pato, tire todas as gorduras.**
**Ponha ao lume uma panela com bastante água e, assim que esta já estiver a ferver, coloque os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca.**
**Tempere, recorrendo a sal.**
**Caso seja usada uma panela de pressão, a cozedura prolonga-se ao longo de meia hora, aproximadamente.**
**Se for outro tipo de panela, é preciso aguardar uns 90 minutos e até é possível que seja preciso adicionar água ao caldo, segundo a forma como este for reduzido.**
**A meio da cozedura, junte meio chouriço.**
**Assim que ficar todo cozido, tire o caldo e reserve-o.**
**Deixe que arrefeça o pato e desfie-o, deitando a pele fora.**
**Fatie o chouriço cozido do dobro do número de chávenas de arroz com uma a mais (ora veja este exemplo: caso sejam utilizadas 2 chávenas de arroz, ponha 5 chávenas de caldo).**
**Num tabuleiro, ponha metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os bocados de chouriço.**
**Tape, recorrendo ao resto do arroz.**
**Decore através do resto do chouriço cru, às rodelas.**
**Por cima, ponha a gordura que tinha retirado da superfície do caldo.**
**Ponha no forno a 200°C ao longo de 20 minutos até que o arroz de pato esteja com um tom dourado.**
**publicidade**
**O Pato à Pequim (Peking Duck), também chamado de Pato de Pequim e Pato Laqueado, é uma das receitas chinesas mais populares em todo o mundo!**
**Se você está buscando saber como fazer pato assado ao estilo chinês continue aqui no TudoReceitas!**
**A receita de pato de Pequim chinês é bem antiga.**
**Ele era servida nas cortes imperiais da China e demandava um preparo rigoroso e dois dias de confecção.**
**Por isso é considerado um prato sofisticado e reservado para datas especiais e festejos.**
**A principal característica do Pato Pequim é a pele avermelhada e brilhante, quase caramelada, por conta dos molhos à base de xarope de maltose ou mel e da forma de pato de Pequim tradicional obedecer a um preparo rigoroso desde a criação da pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a gosto com as especiarias, de ambos os lados.**
**Neste caso eu usei diferentes tipos de pimenta, tomilho e sementes de mostarda.**
**4 Leve a carne e assar no forno preaquecido a 180°C durante 12 minutos, com a pele virada para cima.**
**5 É importante que a assadeira fique um pouco mais acima da posição média no forno, e tenha em conta que o tempo de assadura varia de acordo com o forno e a preferência da pessoa.**
**É preferível comer o magret de pato no forno um pouco cru, se cozinhar demasiado a carne ficará seca.**
**6 Após o tempo indicado, retire o magret e corte fatias mais ou menos grossas.**
**Se a carne estiver muito crua para o seu gosto, pode levar de novo ao forno para cozinhar mais um pouco.**
**Se gostar dela crua, limpa o excesso de sangue com um papel absorvente.**
**7 Finalmente adicione um pouco de sal maldon ao magret de pato no forno e bom apetite!**
**O sal maldon é um sal grosso, em lascas, que você poderá comprar no supermercado.**
**O peito de pato é uma carne selvagem e como tal, combina perfeitamente com sabores doces.**
**Nesse caso, se quiser você pode acompanhá-lo com molho de laranja ou geleia.**
**Se você gostou da receita de Magret de pato no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receitas que você não pode perder**
**Suba a sua foto de Receita de Magret de pato no forno**
**Carla Nunes 11/11/2021**
**Que delícia...vou fazer o magret de pato este fim de semana.**
**Depois envio a foto ;) OBRIGADA pela partilha Carlos Carinhos 07/07/2021**
**Estou decepcionado pois tinha esperança de conhecer como se faz pato frito mas não encontrei será que não existe? Alexandra Alves 15/01/2021**
**fiz esta receita de magret de pato assado com batata doce (para cozinhar na gordura do pato) e ficou uma delícia! com certeza farei mais vezes**
**Sara Silva 18/01/2021**
**Oi Alexandra, ficou maravilhosos seu magret de pato! Obrigada pelo seu comentário com foto e continue preparando nossas receitas.**
**Tainaravaz 11/12/2020**
**esta receita de peito de pato tem cara de natal, com certeza vou preparar!**
**Receita de Magret de pato no forno**
**Procurado uma receita para ocasiões especiais, uma receita para a ceia de Natal ou para o jantar de Réveillon? Pensando nisso, no TudoReceitas.com apresentamos este delicioso magret de pato ao molho de arandos, que você conseguirá preparar facilmente com nossa receita passo a passo.**
**Confira abaixo os ingredientes e comprové como é uma receita excepcional!**
**1 Para preparar esta receita de magret de pato com molho frutado comece por hidratar metade dos arandos com água (os restantes usaremos para decorar o prato).**
**2 Enquanto hidratam, leve ao fogo médio uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e cozinhe aí a carne temperada com sal e pimenta branca.**
**Dica: O ideal é que o magret fique ligeiramente dourado por fora, mas ainda tenro e rosado no interior.**
**3 Enquanto a carne cozinha, prepare o molho do magret: leve ao fogo uma outra frigideira ou uma panela com o mel, os arandos hidratados, o suco, o vinho e uma pitada de sal.**
**Cozinhe esta mistura até reduzir, o que demorará cerca de 10 minutos.**
**4 Assim que estiver no ponto, bata no liquidificador ou com um mixer, passe por um coador e leve de novo ao fogo.**
**Adicione o creme de leite, misture e cozinhe até obter um molho espesso.**
**5 Por último, corte a laranja em rodelas e frite ligeiramente em uma outra frigideira.**
**Corte o magret em fatias, preparando-o para servir.**
**6 Disponha as rodelas de laranja em um prato, sobreponha o magret de pato cortado, regue com o molho e decore com arandos.**
**A receita de pato ao molho de arandos está pronta!**
**Sirva acompanhada de batata gratinada e salada de rúcula e abacate, delície-se e diga-nos o que achou!**
**Se você gostou da receita de Magret de pato ao molho de arandos, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receita de Magret de pato ao molho de arandos**
**1 pato**
**1 cebola e meia**
**1 dente de alho**
**0,5 dl de azeite**
**2 folhas de louro**
**2 cravinhos**
**5 grãos de pimenta preta**
**3 chávenas de chá de arroz**
**1 chouriço de carne**
**Depois de limpar bem o pato, tire todas as gorduras.**
**Ponha ao lume uma panela com bastante água e, assim que esta já estiver a ferver, coloque os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca.**
**Tempere, recorrendo a sal.**
**Caso seja usada uma panela de pressão, a cozedura prolonga-se ao longo de meia hora, aproximadamente.**
**Se for outro tipo de panela, é preciso aguardar uns 90 minutos e até é possível que seja preciso adicionar água ao caldo, segundo a forma como este for reduzido.**
**A meio da cozedura, junte meio chouriço.**
**Assim que ficar todo cozido, tire o caldo e reserve-o.**
**Deixe que arrefeça o pato e desfie-o, deitando a pele fora.**
**Fatie o chouriço cozido do dobro do número de chávenas de arroz com uma a mais (ora veja este exemplo: caso sejam utilizadas 2 chávenas de arroz, ponha 5 chávenas de caldo).**
**Num tabuleiro, ponha metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os bocados de chouriço.**
**Tape, recorrendo ao resto do arroz.**
**Decore através do resto do chouriço cru, às rodelas.**
**Por cima, ponha a gordura que tinha retirado da superfície do caldo.**
**Ponha no forno a 200°C ao longo de 20 minutos até que o arroz de pato esteja com um tom dourado.**
**publicidade**
**O Pato à Pequim (Peking Duck), também chamado de Pato de Pequim e Pato Laqueado, é uma das receitas chinesas mais populares em todo o mundo!**
**Se você está buscando saber como fazer pato assado ao estilo chinês continue aqui no TudoReceitas!**
**A receita de pato de Pequim chinês é bem antiga.**
**Ele era servida nas cortes imperiais da China e demandava um preparo rigoroso e dois dias de confecção.**
**Por isso é considerado um prato sofisticado e reservado para datas especiais e festejos.**
**A principal característica do Pato Pequim é a pele avermelhada e brilhante, quase caramelada, por conta dos molhos à base de xarope de maltose ou mel e da forma de pato de Pequim tradicional obedecer a um preparo rigoroso desde a criação da pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a gosto com as especiarias, de ambos os lados.**
**Neste caso eu usei diferentes tipos de pimenta, tomilho e sementes de mostarda.**
**4 Leve a carne e assar no forno preaquecido a 180°C durante 12 minutos, com a pele virada para cima.**
**5 É importante que a assadeira fique um pouco mais acima da posição média no forno, e tenha em conta que o tempo de assadura varia de acordo com o forno e a preferência da pessoa.**
**É preferível comer o magret de pato no forno um pouco cru, se cozinhar demasiado a carne ficará seca.**
**6 Após o tempo indicado, retire o magret e corte fatias mais ou menos grossas.**
**Se a carne estiver muito crua para o seu gosto, pode levar de novo ao forno para cozinhar mais um pouco.**
**Se gostar dela crua, limpa o excesso de sangue com um papel absorvente.**
**7 Finalmente adicione um pouco de sal maldon ao magret de pato no forno e bom apetite!**
**O sal maldon é um sal grosso, em lascas, que você poderá comprar no supermercado.**
**O peito de pato é uma carne selvagem e como tal, combina perfeitamente com sabores doces.**
**Nesse caso, se quiser você pode acompanhá-lo com molho de laranja ou geleia.**
**Se você gostou da receita de Magret de pato no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receitas que você não pode perder**
**Suba a sua foto de Receita de Magret de pato no forno**
**Carla Nunes 11/11/2021**
**Que delícia...vou fazer o magret de pato este fim de semana.**
**Depois envio a foto ;) OBRIGADA pela partilha Carlos Carinhos 07/07/2021**
**Estou decepcionado pois tinha esperança de conhecer como se faz pato frito mas não encontrei será que não existe? Alexandra Alves 15/01/2021**
**fiz esta receita de magret de pato assado com batata doce (para cozinhar na gordura do pato) e ficou uma delícia! com certeza farei mais vezes**
**Sara Silva 18/01/2021**
**Oi Alexandra, ficou maravilhosos seu magret de pato! Obrigada pelo seu comentário com foto e continue preparando nossas receitas.**
**Tainaravaz 11/12/2020**
**esta receita de peito de pato tem cara de natal, com certeza vou preparar!**
**Receita de Magret de pato no forno**
**Procurado uma receita para ocasiões especiais, uma receita para a ceia de Natal ou para o jantar de Réveillon? Pensando nisso, no TudoReceitas.com apresentamos este delicioso magret de pato ao molho de arandos, que você conseguirá preparar facilmente com nossa receita passo a passo.**
**Confira abaixo os ingredientes e comprové como é uma receita excepcional!**
**1 Para preparar esta receita de magret de pato com molho frutado comece por hidratar metade dos arandos com água (os restantes usaremos para decorar o prato).**
**2 Enquanto hidratam, leve ao fogo médio uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e cozinhe aí a carne temperada com sal e pimenta branca.**
**Dica: O ideal é que o magret fique ligeiramente dourado por fora, mas ainda tenro e rosado no interior.**
**3 Enquanto a carne cozinha, prepare o molho do magret: leve ao fogo uma outra frigideira ou uma panela com o mel, os arandos hidratados, o suco, o vinho e uma pitada de sal.**
**Cozinhe esta mistura até reduzir, o que demorará cerca de 10 minutos.**
**4 Assim que estiver no ponto, bata no liquidificador ou com um mixer, passe por um coador e leve de novo ao fogo.**
**Adicione o creme de leite, misture e cozinhe até obter um molho espesso.**
**5 Por último, corte a laranja em rodelas e frite ligeiramente em uma outra frigideira.**
**Corte o magret em fatias, preparando-o para servir.**
**6 Disponha as rodelas de laranja em um prato, sobreponha o magret de pato cortado, regue com o molho e decore com arandos.**
**A receita de pato ao molho de arandos está pronta!**
**Sirva acompanhada de batata gratinada e salada de rúcula e abacate, delície-se e diga-nos o que achou!**
**Se você gostou da receita de Magret de pato ao molho de arandos, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receita de Magret de pato ao molho de arandos**
**1 pato**
**1 cebola e meia**
**1 dente de alho**
**0,5 dl de azeite**
**2 folhas de louro**
**2 cravinhos**
**5 grãos de pimenta preta**
**3 chávenas de chá de arroz**
**1 chouriço de carne**
**Depois de limpar bem o pato, tire todas as gorduras.**
**Ponha ao lume uma panela com bastante água e, assim que esta já estiver a ferver, coloque os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca.**
**Tempere, recorrendo a sal.**
**Caso seja usada uma panela de pressão, a cozedura prolonga-se ao longo de meia hora, aproximadamente.**
**Se for outro tipo de panela, é preciso aguardar uns 90 minutos e até é possível que seja preciso adicionar água ao caldo, segundo a forma como este for reduzido.**
**A meio da cozedura, junte meio chouriço.**
**Assim que ficar todo cozido, tire o caldo e reserve-o.**
**Deixe que arrefeça o pato e desfie-o, deitando a pele fora.**
**Fatie o chouriço cozido do dobro do número de chávenas de arroz com uma a mais (ora veja este exemplo: caso sejam utilizadas 2 chávenas de arroz, ponha 5 chávenas de caldo).**
**Num tabuleiro, ponha metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os bocados de chouriço.**
**Tape, recorrendo ao resto do arroz.**
**Decore através do resto do chouriço cru, às rodelas.**
**Por cima, ponha a gordura que tinha retirado da superfície do caldo.**
**Ponha no forno a 200°C ao longo de 20 minutos até que o arroz de pato esteja com um tom dourado.**
**publicidade**
**O Pato à Pequim (Peking Duck), também chamado de Pato de Pequim e Pato Laqueado, é uma das receitas chinesas mais populares em todo o mundo!**
**Se você está buscando saber como fazer pato assado ao estilo chinês continue aqui no TudoReceitas!**
**A receita de pato de Pequim chinês é bem antiga.**
**Ele era servida nas cortes imperiais da China e demandava um preparo rigoroso e dois dias de confecção.**
**Por isso é considerado um prato sofisticado e reservado para datas especiais e festejos.**
**A principal característica do Pato Pequim é a pele avermelhada e brilhante, quase caramelada, por conta dos molhos à base de xarope de maltose ou mel e da forma de pato de Pequim tradicional obedecer a um preparo rigoroso desde a criação da pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a gosto com as especiarias, de ambos os lados.**
**Neste caso eu usei diferentes tipos de pimenta, tomilho e sementes de mostarda.**
**4 Leve a carne e assar no forno preaquecido a 180°C durante 12 minutos, com a pele virada para cima.**
**5 É importante que a assadeira fique um pouco mais acima da posição média no forno, e tenha em conta que o tempo de assadura varia de acordo com o forno e a preferência da pessoa.**
**É preferível comer o magret de pato no forno um pouco cru, se cozinhar demasiado a carne ficará seca.**
**6 Após o tempo indicado, retire o magret e corte fatias mais ou menos grossas.**
**Se a carne estiver muito crua para o seu gosto, pode levar de novo ao forno para cozinhar mais um pouco.**
**Se gostar dela crua, limpa o excesso de sangue com um papel absorvente.**
**7 Finalmente adicione um pouco de sal maldon ao magret de pato no forno e bom apetite!**
**O sal maldon é um sal grosso, em lascas, que você poderá comprar no supermercado.**
**O peito de pato é uma carne selvagem e como tal, combina perfeitamente com sabores doces.**
**Nesse caso, se quiser você pode acompanhá-lo com molho de laranja ou geleia.**
**Se você gostou da receita de Magret de pato no forno, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receitas que você não pode perder**
**Suba a sua foto de Receita de Magret de pato no forno**
**Carla Nunes 11/11/2021**
**Que delícia...vou fazer o magret de pato este fim de semana.**
**Depois envio a foto ;) OBRIGADA pela partilha Carlos Carinhos 07/07/2021**
**Estou decepcionado pois tinha esperança de conhecer como se faz pato frito mas não encontrei será que não existe? Alexandra Alves 15/01/2021**
**fiz esta receita de magret de pato assado com batata doce (para cozinhar na gordura do pato) e ficou uma delícia! com certeza farei mais vezes**
**Sara Silva 18/01/2021**
**Oi Alexandra, ficou maravilhosos seu magret de pato! Obrigada pelo seu comentário com foto e continue preparando nossas receitas.**
**Tainaravaz 11/12/2020**
**esta receita de peito de pato tem cara de natal, com certeza vou preparar!**
**Receita de Magret de pato no forno**
**Procurado uma receita para ocasiões especiais, uma receita para a ceia de Natal ou para o jantar de Réveillon? Pensando nisso, no TudoReceitas.com apresentamos este delicioso magret de pato ao molho de arandos, que você conseguirá preparar facilmente com nossa receita passo a passo.**
**Confira abaixo os ingredientes e comprové como é uma receita excepcional!**
**1 Para preparar esta receita de magret de pato com molho frutado comece por hidratar metade dos arandos com água (os restantes usaremos para decorar o prato).**
**2 Enquanto hidratam, leve ao fogo médio uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e cozinhe aí a carne temperada com sal e pimenta branca.**
**Dica: O ideal é que o magret fique ligeiramente dourado por fora, mas ainda tenro e rosado no interior.**
**3 Enquanto a carne cozinha, prepare o molho do magret: leve ao fogo uma outra frigideira ou uma panela com o mel, os arandos hidratados, o suco, o vinho e uma pitada de sal.**
**Cozinhe esta mistura até reduzir, o que demorará cerca de 10 minutos.**
**4 Assim que estiver no ponto, bata no liquidificador ou com um mixer, passe por um coador e leve de novo ao fogo.**
**Adicione o creme de leite, misture e cozinhe até obter um molho espesso.**
**5 Por último, corte a laranja em rodelas e frite ligeiramente em uma outra frigideira.**
**Corte o magret em fatias, preparando-o para servir.**
**6 Disponha as rodelas de laranja em um prato, sobreponha o magret de pato cortado, regue com o molho e decore com arandos.**
**A receita de pato ao molho de arandos está pronta!**
**Sirva acompanhada de batata gratinada e salada de rúcula e abacate, delície-se e diga-nos o que achou!**
**Se você gostou da receita de Magret de pato ao molho de arandos, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de pato. Receita de Magret de pato ao molho de arandos**
**1 pato**
**1 cebola e meia**
**1 dente de alho**
**0,5 dl de azeite**
**2 folhas de louro**
**2 cravinhos**
**5 grãos de pimenta preta**
**3 chávenas de chá de arroz**
**1 chouriço de carne**
**Depois de limpar bem o pato, tire todas as gorduras.**
**Ponha ao lume uma panela com bastante água e, assim que esta já estiver a ferver, coloque os grãos de pimenta, 1 folha de louro, os cravinhos e meia cebola com casca.**
**Tempere, recorrendo a sal.**
**Caso seja usada uma panela de pressão, a cozedura prolonga-se ao longo de meia hora, aproximadamente.**
**Se for outro tipo de panela, é preciso aguardar uns 90 minutos e até é possível que seja preciso adicionar água ao caldo, segundo a forma como este for reduzido.**
**A meio da cozedura, junte meio chouriço.**
**Assim que ficar todo cozido, tire o caldo e reserve-o.**
**Deixe que arrefeça o pato e desfie-o, deitando a pele fora.**
**Fatie o chouriço cozido do dobro do número de chávenas de arroz com uma a mais (ora veja este exemplo: caso sejam utilizadas 2 chávenas de arroz, ponha 5 chávenas de caldo).**
**Num tabuleiro, ponha metade da quantidade de arroz, espalhando, por cima, o pato já desfiado e os bocados de chouriço.**
**Tape, recorrendo ao resto do arroz.**
**Decore através do resto do chouriço cru, às rodelas.**
**Por cima, ponha a gordura que tinha retirado da superfície do caldo.**
**Ponha no forno a 200°C ao longo de 20 minutos até que o arroz de pato esteja com um tom dourado.**
**publicidade**
**O Pato à Pequim (Peking Duck), também chamado de Pato de Pequim e Pato Laqueado, é uma das receitas chinesas mais populares em todo o mundo!**
**Se você está buscando saber como fazer pato assado ao estilo chinês continue aqui no TudoReceitas!**
**A receita de pato de Pequim chinês é bem antiga.**
**Ele era servida nas cortes imperiais da China e demandava um preparo rigoroso e dois dias de confecção.**
**Por isso é considerado um prato sofisticado e reservado para datas especiais e festejos.**
**A principal característica do Pato Pequim é a pele avermelhada e brilhante, quase caramelada, por conta dos molhos à base de xarope de maltose ou mel e da forma de pato de Pequim tradicional obedecer a um preparo rigoroso desde a criação da pele, também traz muitas proteínas saudáveis para nosso corpo.**
**O magret, que é o peito do pato, é um delicioso pedaço de carne popularmente assado no forno com sabores agridres.**
**Se você nunca provou magret de pato no forno, aproveite esta receita do Tudo Receitas!**
**1 Se você está usando peito de pato congelado, é importante que deixe descongelar completamente até ao momento de cozinhar.**
**Evite descongelar no microondas, pois isso faz com que a carne cozinhe ligeiramente por dentro.**
**Tempere o magret de pato com um pouco de sal de ambos os lados.**
**2 O passo seguinte é para selar a carne: cozinhe o peito de pato numa frigideira ou em uma grelha, em fogo alto, de ambos os lados, até que se forme uma crosta dourada.**
**Isto é importante para que a carne não perca seus sucos enquanto assa no forno.**
**3 O passo seguinte do magret de pato no forno é colocar a carne em uma assadeira e temperar a**