
MASSADA DE PATO ESTUFADO

Ingredientes [4 pax]

- 1un Pato
- 150g Cebola
- 100g Cenoura
- 100g Aipo nabo
- 2dts Alho
- 70g Concentrado de tomate
- 2cs Farinha
- 500ml Vinho tinto
- 300ml Caldo de galinha
- 1fl Louro
- 1ramo Tomilho
- 2cs Salsa
- 300g Massa penne
- 100g Queijo parmesão

Pré aquecer o forno a 170°C.

Utilizar o pato inteiro ou cortar em 8 partes (opcional). Aquecer uma caçarola de fundo bem pesado com um fio de azeite. Colocar o pato para caramelizar todos os lados.

Retirar e reservar. Na mesma panela deitar os legumes começando pela cebola, em seguida o alho, aipo e cenoura. Refogar para até ganhar alguma cor.

Neste ponto adicione o concentrado de tomate, envolva e deixe desenvolver um pouco mais de cor.

Juntar o vinho e deixar evaporar o álcool e de seguida o caldo de galinha. Deixar levantar fervura, tapar e colocar no forno cerca de 1.30 a 2h.

Ao fim deste tempo o pato estará pronto a desfiar-se. Retire-lhe a carne descartando os ossos e peles. Coar o molho e reservar ambos, molho e legumes.

Cozer a massa de acordo com as instruções da embalagem. Numa frigideira colocar os legumes resultantes da cozedura e aquecer. Misturar a farinha e cozinhar um pouco, juntar o caldo e mexer até ferver e engrossar.

Juntar a carne do pato desfiado e envolver. Assim que a massa estiver cozida, adicionar e envolver.

Polvilhar com salsa picada e servir com lascas de queijo parmesão.

MASSADA DE PATO ESTUFADO

Nota:

Reservar alguma água da cozedura para adicionar ao molho caso seja necessário para ajustar a consistência.