

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Confrades Correspondentes – São Paulo

Natércia Luz Silva – Coordenadora

Maria Isabel Pedruco

Isabel Batalha Airosa

www.casademacausp.com.br

*** SABORES DE MACAU ***

Patrocínio

H. Alexandre W. Airosa

PATO CABIDELA
à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
<ul style="list-style-type: none"> • 1 pato bem macio de uns 2 quilos, cortado em pedaços; • 600 g de carne de porco cortada em pedaços (copa lombo ou panceta); • 200 a 250 ml de vinho branco seco; • 2 a 3 colheres (sopa) de sal; • 2 a 3 folhas de louro esmagadas; • 1 cubo de caldo de frango ralado; • ½ colher (chá) de pimenta-do-reino branca; • 3 colheres (sopa) de alho picado; • 200 ml de azeite de oliva; • 100 ml de azeite de oliva; • 3 cebolas cortadas em cubos; • 3 dentes de alhos amassados; • Temperos: <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 colheres de sopa de açafraão em pó; ○ 3 colheres de sopa de cominho em pó; ○ 3 colheres de sopa de coentro em pó; <ul style="list-style-type: none"> ▪ misturados em 50 ml de água fria; • 300 a 350 g de morcelas (chouriço de sangue); • 400 ml de água morna; • 1 a 2 colheres (sopa) de vinagre; • 50 ml de azeite de oliva; • 600 g de batatas cozidas porém firmes, cortadas em pedaços ou em cubos; • 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho, se necessário. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Numa tigela grande, junte o pato, porco; vinho, sal, folhas de louro, o cubo de frango ralado; pimenta do reino e os alhos picados. Misture e deixe marinando na geladeira por cinco horas. 2. Numa panela grande, esquente 200 ml de azeite em fogo médio alto e refogue os ingredientes da marinada. Reserve. 3. Numa outra frigideira, com 100 ml de azeite, refogue as cebolas, os alhos amassados mais os temperos misturados na água. Mexa constantemente para que os temperos não se queimem. Junte à mistura do pato e porco refogado. Cozinhe em fogo médio acrescentando água aos poucos até as carnes ficarem quase macias. Reserve. <p>PREPARAÇÃO DO MOLHO DE SANGUE COM MORCELA E FINALIZAÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Com uma boa faca ou tesoura, corte as morcelas no sentido longitudinal, retire a pele e corte-as em pedaços; 5. Junte ao copo do liquidificador, 350 ml de água morna mais 1 a 2 colheres (sopa) de vinagre e bata muito bem. Coe. 6. Numa frigideira pequena, esquente 50 ml de azeite e refogue em fogo baixo as morcelas batidas e coadas. 7. Finalmente, junte à mistura do pato e do porco, o refogado da morcela e as batatas. Cozinhe em fogo baixo até as carnes ficarem macias. 8. Caso necessário, dilua 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho em água fria para engrossar o molho. Rectifique o sal.