

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

**Rolando Maria da Luz**  
Confrade Representante da ACM-SP  
Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airosa  
Confreiras da Confraria da Gastronomia Macaense  
Colaboradora: Natércia L. Silva

**\* SABORES DE MACAU \***

Aula: 22 de Setembro de 2013

[www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia](http://www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia)



## ARROZ DE PATO

Rolando M. da Luz



### INGREDIENTES

- Um pato (mais ou menos 2 kg/2,5 kg)
- Duas cebolas
- Chouriço português (se não conseguir, paio ou linguiça calabresa)
- Bacon 300 g
- Três cenouras
- ½ garrafa de vinho tinto português (suave)
- Um copo americano de vinagre
- Um maço de folha de louro fresco
- 15 g de alecrim fresco
- 500 ml de azeite de oliveira extra virgem
- Três a quatro dentes de alho amassados
- Pimenta-do-reino
- Um pacote de arroz especial arborio (ou outro tipo) de 1 kg
- 300 g mascarpone ou creme de leite ou cream cheese ou manteiga sem sal
- Sal a gosto ou três tabletes de caldo Knorr galinha ou Maggi (diluído com um pouco de caldo que cozinhou o pato)

### PROCEDIMENTO PRÉVIO (UM DIA ANTES OU NO MESMO DIA BEM CEDO)

1. Cozinhar o pato na panela de pressão com uma cebola e uma xícara de chá de vinagre e um pouco de sal e água até dois terços da panela por 45 a 50 minutos.
2. Tirar o pato da água para temperar o pato; guarda o caldo que cozinhou o pato.
3. Agora, tempere o pato inteiro com alho picado (por dentro e por fora) e coloca uma cebola, algumas folhas (duas ou três) de louro e uma cenoura dentro do pato; acrescente azeite e pouco sal; cobrir com papel alumínio ou plástico (para comida) e deixe na geladeira até dia seguinte.
4. No dia seguinte (ou mesmo dia cedo) tirar o pato da geladeira e o caldo que cozinhou o pato, desfiando o pato. Deixa "descansarem".
5. Picar a cebola, o bacon em cubinhos ou tiras, as duas cenouras em tiras ou rodelas e o chouriço ou paio também em rodelas.

### MODO DE PREPARAR

1. Em uma panela quente, salteia com azeite, pimenta-do-reino (um pouco) e algumas folhas de louro o pato desfiado.
2. Em outra panela, despeje o azeite e esquenta. Já quente, coloca, primeiro a cebola picada e logo em seguida coloca o bacon e deixa "fritar" um pouco. Adiciona os dois dentes de alho. Depois adiciona o chouriço e deixa dourar. Agora, as cenouras cortadas.
3. Após essa "dourada", coloque o arroz e vai mexendo sempre. Acrescente aos poucos mais azeite. Uns cinco minutos, despeja devagar o vinho tinto (aos poucos e continua mexendo, senão gruda) até metade da garrafa. Acrescente o pato.
4. Quando o álcool tiver evaporado, coloque as folhas de louro. Continuar a mexer sempre no arroz e se necessário vai azeite, adicionando aos poucos aquela água que cozinhou o pato, aos poucos, até que o arroz fique conforme o item 5 a seguir.
5. Verifique até que o arroz, (a) começar a crescer (para os que gostam ao dente) ou (b) deixar crescer (para os que gostam de arroz mais mole); acrescente o mascarpone (ou o cream cheese ou o creme de leite fresco, a manteiga, um deles).
6. Se for ao dente, espalhe o alecrim no arroz, tampa e deixa cozinhar pelo calor e coloque um pano para cobrir. Não destampa por quinze minutos. Se for arroz mole, é agora que espalhe o alecrim e diminua o fogo. Enfeite e sirva.