

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 Airoso
Confeiras da Confraria da Gastronomia Macaense
Colaboradora: Natércia L. Silva

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 21 de setembro de 2014

www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia



Foto

CANJA DE PATO

Por *Gilberto Quevedo da Silva*

Ingredientes

- 250g de arroz agulhinha
- 2 litros de água ou mais se necessário
- 50g de amendoim cru e descascado
- 300g de pato assado em pedaços
- 2 fatias de gengibre
- 2 ovos salgados de pata, cozidos e cortados em pedaços (opc.)
- Cebolinha, gengibre, coentro e óleo de gergelim

Modo de Preparo

1. Deixe o arroz de molho de noite para o dia. Faça o mesmo com o amendoim.
2. Ferva água em uma panela funda. Ao ferver, acrescente o arroz escorrido e o amendoim. Aguarde levantar ferver.
3. Deixe cozinhar durante 30 minutos em lume médio com panela destampada.
4. Acrescente os pedaços de pato assado e duas fatias de gengibre.
5. Deixe levantar ferver. Em lume brando, com panela parcialmente coberta, cozinhe até a canja começar a engrossar (cerca de 1 hora), mexendo ocasionalmente para a canja não grudar no fundo da panela. Acrescente mais água se necessário.
6. Na última fervera, acrescenta-se os pedaços de ovos salgados de pata.
7. Conferir o cozimento, experimente e acerte o sal.
8. Sirva a canja acompanhada de cebolinha picada, gengibre cortado em tirinhas finas, coentro (opc.) e óleo de gergelim.