

Peito de Pato com Molho de Cereja

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA APROX.
45MIN	4	11,33€	2,83€

Ingredientes:

Peitos de pato	800g
Cerejas descaroçadas	150g
Ginjinha	6cl
Vinho tinto	4cl
Tagliatelle	250g
Espinafres em folha	100g
Tomate cherry	125g
Malagueta vermelha	2g
Azeite	5cl
Orégãos	1g
Sal	10g
Alho	2g
Pimenta preta moída	3g
Cominhos MasterChef	1g

Preparação:

1. Faça golpes em losango na pele dos peitos de pato.
2. Aqueça bem uma frigideira antiaderente, coloque os peitos de pato com a pele virada para baixo e cozinhe 3 a 4 minutos em lume médio a forte até a pele estar alourada e estaladiça.
3. Vire, tempere com 5g de sal e um pouco de pimenta e cozinhe em lume moderado durante mais 3 a 4 minutos. Retire do lume.
4. Retire a gordura da frigideira, junte as cerejas, a malagueta limpa de sementes e picada, o alho esmagado, a ginjinha, o vinho tinto, os cominhos e uma colher de sal e deixe ferver em lume brando durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.
5. Retire o peito de pato para um tabuleiro e deixe repousar entre 6 a 10 minutos.
6. Coza o tagliatelle em água temperada com 5g de sal até estar *al dente*.
7. Escorra e incorpore com os espinafres e o tomate cherry cortados ao meio.
8. Tempere com o azeite, pimenta e polvilhe com os orégãos.
9. Corte os peitos em fatias, regue com o molho de cereja e sirva com o tagliatelle.



11,49€
/KG
PREÇO S/IVA

Pato Peito



Veja aqui
o vídeo
desta receita!

