

Receita

Pato no Tucupi

Nível de dificuldade: **Médio**

Rende **1Kg**

Ingredientes

PATO

- Coxa e sobre coxa de pato: 600g ou 02 unidades
- Cebola (cartada em cubos): 50g
- Vinho branco: 50ml
- Alho: 05g
- Limão taiti: 60g
- Pimentinha verde: 05g
- Pimenta de cheiro: 1g
- Azeite de oliva: 30ml
- Alfavaca fresca: 3g
- Sal refinado: 5g
- Pimenta do reino moída: 1g
- Água: 500ml

TUCUPI

- Tucupi: 600ml
- Alho: 3g
- Chicória do Pará fresca: 5g
- Alfavaca fresca: 3g
- Pimentinha verde: 5g
- Pimenta de cheiro: 1g
- Sal refinado: 3g
- Açúcar: 5g

JAMBU

- Jambu: 100g
- Azeite de oliva: 5 ml

Modo de Fazer:

Pato: Descongele o pato, limpe e lave com água quente. Marine com: Água, suco de limão, vinho, alho, pimentinha de cheiro, pimentinha verde, azeite e sal. Deixe-o marinar por 12h.

Depois coloque o pato em um refratário com um pouco da marinada e cebola. Acerte o azeite, o sal e a pimenta do reino. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 220°C e deixe-o por 1h20min. Retire o papel e deixe por mais 40 minutos ou até que o pato fique macio e dourado. Reserve.

Tucupi: Em uma panela coloque o tucupi, pimentinha de cheiro, pimentinha verde, alho, alfavaca, chicória, açúcar e o sal. Deixe em fogo bem baixo por 20 min.

Jambu: Descongele o jambu, coloque em um escorredor e jogue um pouco de água aquecida. Em seguida esprema o jambu para tirar o excesso de água. Leve uma panela ao fogo, assim que estiver aquecida, despeje um pouco de azeite, aqueça e salteie rapidamente o jambu. Reserve.

Montagem: Leve uma panela ao fogo, despeje o tucupi, a pato e o jambu e deixe ficar no fogo até levantar fervura. Sirva em seguida.

Valor do Kit Pato no Tucupi R\$119,00

Produtos inclusos:

Tucupi, congelado – 1 litro: R\$ 28,00

Jambu, pré cozido e congelado – 500g: R\$ 25,00

Chicória, pré cozida e congelada – 150g: R\$ 16,00

Pimenta de cheiro (verde), congelada – 250g: R\$ 25,00

Pimenta de cheiro (amarela), congelada – 250g: R\$ 25,00

[Encomendar meu Kit Pato no Tucupi](#)