



Pratos Principais

Pratos de Arroz

## Arroz de Pato

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 pato
- 2 cubos de MAGGI Caldo de Galinha
- 150 g de presunto
- 1 chouriço
- 400 g de arroz
- 0,4 dl de sumo de limão
- 1 pitada de pimenta moída

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	775,0 kcal	39%*
<b>Proteínas</b>	72,4 g	145%*
<b>Lípidos</b>	35,9 g	51%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,5 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Coza o pato na panela de pressão, com o presunto e o chouriço, num caldo feito com 2 cubos de caldo de Galinha MAGGI.
- 2 Deixe cozer cerca de 40 minutos.
- 3 Retire o pato e os enchidos quando estes estiverem cozidos.
- 4 Coe a gordura e adicione ao caldo o sumo de limão e a pimenta.
- 5 Junte o arroz e quando levantar fervera leve ao forno.
- 6 Quando estiver quase seco coloque no arroz o pato aos bocados e enfeite com o presunto e o chouriço.

7 Coloque o arroz de pato no forno para tostar e sirva de seguida.