

Pato à chinesa



Ingredientes: 1 unidade de pato
1 unidade de dente de alho
1 unidade de cebola
40 grama de aipo
1 unidade de flor de anis
1 colher de chá de canela moída
1 decilitro de molho de soja
1 colher de sopa de açúcar mascavado
0 decilitro de água
3 colher de sopa de mel
2 colher de sopa de vinagre
1 colher de chá de amido de milho
0 totaste de óleo
0 totaste de sal grosso

Instruções de preparação:

Esvazie o pato, corte-lhe as patas e depois prenda-as, unindo-as com um fio. Aqueça duas colheres de sopa de óleo e frite o dente de alho. Retire e junte a cebola picada, o aipo migado, o anis, canela, o molho de soja e o açúcar mascavado. Deixe levantar fervura e depois deite o preparado dentro do pato e coza o pato. Esfregue o pato com sal e coloque-o num tabuleiro untado com óleo. Leve ao forno a assar e, a meio da assadura, regue com a água, o mel, o vinagre, o molho de soja e o amido de milho misturados.

Sugestões Adicionais: