

## Magrets de pato com salada de arroz



4 doses - Médio  
50 min.

- água
- sal
- 250 g de arroz agulha
- 2 peitos de pato
- pimenta de moinho
- 4 alperces
- 100 g de bagos de uvas tintas
- 100 g de fiambre em cubos
- cebolinho picado
- 20 g de Vaqueiro
- sumo de 1 laranja
- rosmaninho fresco

**1** – Ponha um tacho com bastante água ao lume, temperada com sal. Quando estiver a ferver em cachão, introduza o arroz, mexa com um garfo e deixe cozer durante cerca de 15 minutos.

**2** – Entretanto, dê uns golpes na pele dos peitos de pato e leve ao lume uma frigideira. Coloque os peitos de pato na frigideira com a pele para baixo e deixe cozinhar durante cerca de 8 minutos sobre lume médio.

**3** – Tempere com sal e pimenta moída na altura, volte e deixe cozinhar do outro lado mais 5 a 8 minutos.

**4** – Lave os alperces e as uvas, corte os primeiros em gomos e abra as uvas ao meio para lhes retirar as grainhas.

**5** – Misture as frutas com o fiambre e salpique com cebolinho picado.

**6** – Quando o arroz estiver cozido, passe-o por água fria corrente até estar completamente frio e escorra bem. Junte-lhe a mistura anterior e mexa.

**7** – Retire os peitos de pato da frigideira, escorra a gordura que largaram e adicione a Vaqueiro. Leve a frigideira de novo ao lume e quando a Vaqueiro estiver derretida, junte o sumo da laranja e um pé de rosmaninho fresco.

**8** – Deixe ferver 2 a 3 minutos e deite sobre os peitos de pato. Sirva com a salada de arroz.