

Magret de Pato com molho de amoras selvagens

Olá, a receita de hoje é sofisticada e vai impressionar seus convidados. E é bem fácil! Servimos acompanhada de um delicioso [risoto de queijo brie!](#)



Clique para ampliar

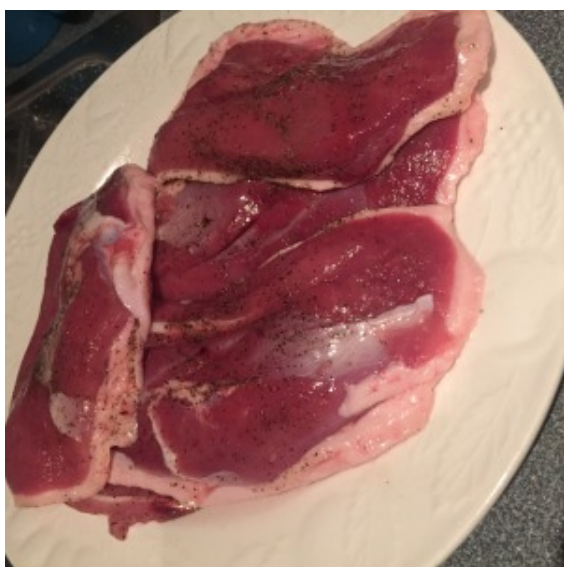
Para o Magret (peito em francês) você vai precisar:

- 1 filé de peito por pessoa;

- sal e pimenta a gosto;
- manteiga e óleo para grelhar.

Temperar com sal e pimenta. O peito do pato é simples de fazer... o segredo é selar e deixar rosadinho por dentro.

Fizemos a frigideira bem quente, apenas com um fio de azeite e começando a gordura do pato pra baixo. Vire após tostar a gordura e deixe por menos tempo na outra face para manter a suculência.



[Clique para ampliar](#)

O toque especial é a calda de amora silvestres que deve ser servido por cima:

- 250gr. de amoras silvestres;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 xic de suco de laranja;
- 1 taca de vinho branco;

Modo de preparo: coloque numa panela todos os ingredientes menos o vinho e espere reduzir (Vai demorar uns 25 min). Coloque o vinho no final e espere cerca de 5 min para desligar.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$