



PATO RECHEADO COM FAROFA DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 1 unidade de Pato Inteiro Swift
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de suco de maracujá
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 3 ramos de alecrim
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola média picada
- 3 maçãs sem casca picadas
- 400 g de Farofa Tradicional Swift
- 720 g de Batata Rústica Swift

MODO DE PREPARO

1. Retire os miúdos do pato e tempere-o com sal e pimenta.
 2. Prepare a marinada em um recipiente, misturando o suco de maracujá, o vinho branco, o azeite, o alho e os ramos de alecrim.
 3. Coloque o pato no recipiente e regue com a marinada. Cubra e deixe por 1 hora.
 4. Aqueça a manteiga, refogue a cebola e as maçãs. Acrescente a Farofa Tradicional Swift e misture bem.
 5. Retire o pato da marinada, recheie com parte da farofa e amarre as patas com um barbante culinário.
 6. Acomode o pato em uma assadeira e regue com a marinada.
 7. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, regando algumas vezes com a marinada.
 8. Quando estiver assado, retire o papel-alumínio e mantenha no forno até dourar.
 6. Aproveite o forno e prepare as batatas conforme instruções da embalagem, salpique com alecrim e sirva com o pato assado.
- Dica:* Use os miúdos do pato no preparo da farofa.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pato inteiro congelado
Swift KG



Farofa Tradicional
Swift 400G



Batata Rústica
Swift 720G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR