



CONFIT DE CANARD A' LORANGE

O confit é uma técnica de conservação de carne que remonta aos tempos antigos, onde a carne era cozida lentamente em sua própria gordura e depois armazenada para consumo posterior. Reza a história que foi durante o reinado de Henrique IV de Bourbon, na França, que viveu de 1553 a 1610, que o Confit deixa os lares modestos do campo e faz a sua entrada na mesa dos banquetes reais.

Originalmente desenvolvido como um método de preservação, o confit tornou-se uma especialidade culinária. Quando é evocado na gastronomia francesa, o Confit está ligado à Gasconha - região sudoeste da França.

O Confit de Canard, especificamente, envolve cozinhar lentamente a carne de pato em sua própria gordura a uma temperatura baixa e constante, resultando em uma textura suculenta e sabor intensificado.

As laranjas também têm uma longa história na culinária francesa, especialmente na região de Provença, onde são cultivadas em abundância.

A combinação do Confit de Canard com a laranja cria um prato verdadeiramente excepcional, onde a riqueza e a suculência da carne de pato se harmonizam perfeitamente com a acidez e a doçura da laranja.

Neste mês de maio, junte-se a nós no La Doc Gastronomia para celebrar o sabor e a tradição do Confit de Canard à l'Orange.

Permita-se ser envolvido pelo aroma sedutor, pela textura delicada e pelos sabores complexos deste prato lendário, preparado com maestria pelo sócio Osmanio Rezende.

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

SUGGERIMENTI SPECIALI DI MAGGIO

In Evidenza

Piatti Principali

***** Confit de Canard a'Lorange** 159

Accompagna risotto di parmigiano alle mandorle

Clássica receita francesa de pato cozido na própria gordura, em baixa temperatura, ao molho de laranja

Acompanha risoto de parmesão com amêndoas

***** Anatra confit nella propria salsa al vino porto** 198

Accompagna purè di patate al tartufo italiano

Clássica receita francesa de pato cozido na própria gordura, em baixa temperatura,

ao molho de vinho do porto

Acompanha purê de batata com tartufo italiano

Altri Suggestimenti

Antipasto

Melanzana al forno con mozzarella di bufala pomodoro e basilico 56

Berinjela assada com tomate fresco, mozzarella de búfala e manjeriço

Piatti Principali

Ravioli ripiene di mozzarella di búfala alla salsa cremosa di funghi misti 94

Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho cremoso de cogumelos mistos

Tagliatelle fatto a mano con ragù di ossobuco al pomodoro fresco 98

Massa caseira ao molho de ossobuco bovino e tomate fresco

Risotto all'anatra nella propria salsa e funghi porcini secchi 138

Arroz carnaroli com carne de pato ao próprio molho e cogumelos secos italianos

Nasello grigliato alla salsa bisque con gamberi 148

Accompagna polenta bianca di Bergamo

Pescada amarela grelhada ao molho de camarão

Acompanha polenta branca di Bergamo

Dolce

Crostata di fragole alla crema di mascarpone italiano 46

Pequena torta assada com creme mascarpone e morangos