



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 janeiro, 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 GENNAIO

In Evidenza

Piatti Principali

***** Confit de Canard a'Lorange** 149

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

Piatto Principale

***** Petto di anatra confit nella propria salsa** 186

al vino porto

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

Piatti Principali

Gnocchi alla crema di tartufo con prosciutto crudo 92

e rucola

*Nhoque com molho cremoso de parmesão, tartufo,
presunto cru e rúcula*

Tagliatelle fatto a mano con ragù di ossobuco 89

al pomodoro fresco

*Massa caseira ao molho de ossobuco bovino e
tomate fresco*

Risotto all'anatra nella sua propria salsa e funghi 118

porcini secchi

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

Gamberi grigliati alla provenzale 185

Camarões grelhados com alho, ervas e pimenta.

Acompanha arroz no próprio molho e ragu de camarão

Steack tartare 109

*Carne bovina crua temperada com gema de ovo,
mostarda, cebola, alcaparras, salsinha e molho inglês*

Dolce

Crostata di fragole alla crema di mascarpone 46

italiano

*Pequena torta assada com creme mascarpone
e morangos*