

BRUSCHETTA DE CARPACCIO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

MOLHO MOSTARDA:

Molho mostarda: 60 ml azeite

1/2 limão

30 g de mostarda (ou 20 g de mostarda djon)

MODO DE PREPARO

MOLHO MOSTARDA:

Molho mostarda: Bata com o azeite, o suco de meio limão, até ficar homogêneo.

Acrescente a mostarda e misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Monte em camadas pão grelhado, carpaccio enrolado e coloque o molho por cima.

Utilize a rúcula baby para decorar sua bruschetta.

Rale o queijo e coloque por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15665-bruschetta-de-carpaccio-ao-molho-de-mostarda.html>