

CARPACCIO DE PERA COM MOSTARDA, VINHO E NOZES

INGREDIENTES

1/2 limão

10 g de mostarda ao mel

2 peras

10 ml de vinho branco suave

15 g de nozes

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque água e esprema o suco do limão.

Lave as peras e corte-as em fatias finas e coloque na travessa com água e limão, reserve por 5 minutos.

Seque-as com um pano de prato e arrume em um prato como carpaccio.

Misture a mostarda com o vinho branco em um recipiente e regue as peras.

Pique as nozes em pedaços e polvilhe por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15748-carpaccio-de-pera-com-mostarda-vinho-e-nozes.html>