

# CARPACCIO CONTRA FILÉ COM MOLHO MOSTARDA

## INGREDIENTES

800 g contra filé

120 g azeite de oliva

60 g mostarda

50 g queijo prato

## MODO DE PREPARO

Embrulhe o contra file em filme plástico, apertando a carne, e leve ao congelador por 3 horas.

Desembrulhe a carne e com uma faca bem afiada corte fatias finas e reserve. Se as fatias não ficarem tão finas quanto o desejado coloque uma a uma entre dois pedaços de filme plástico e abra a carne com um rolo de macarrão (ou as costas de uma colher, ou martelo de cozinha) para que as fatias fiquem bem fininhas . Cuidado para não rasgá-las.

Arrume as fatias em um prato grande. Se não for servir na hora cubra o carpaccio com filme plástico e mantenha na geladeira.

Misture o azeite e a mostarda e mexa até ficar um molho homogêneo.

Na hora de servir, retire o filme plastico e regue com o molho, finalize com o queijo ralado grosso e folhas de manjerição.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15876-carpaccio-contr-file-com-molho-mostarda.html>