

## CARPACCIO NAPOLITANO

### INGREDIENTES

2 lâminas de carpaccio de carne

1 cebola picada

1 dente de alho picado

100 g azeitona preta picada

100 g mussarela picada

50 g parmesão ralado

4 colheres (sopa) azeite de oliva

2 colheres (sopa) vinagre

1/2 colher (chá) molho inglês

2 colheres (sopa) cheias de manjericão

sal e pimenta-do-reino a gosto

### MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o dente de alho e a azeitona.

Corte a mussarela em pedaços pequenos.

Coloque todos os ingredientes picados em uma tigela, misture e acrescente os temperos.

Disponha as lâminas em uma travessa e espalhe o molho preparado em cima.

Espalhe o parmesão por cima do molho.

Sirva com pão italiano fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31828-carpaccio-napolitano.html>