

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 manjeriço
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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