

CARPACCIO DE CARNE BOVINA

INGREDIENTES

400 g de filezinho (filé mignon)
rúcula
queijo parmesão ralado
1/2 xícara de azeite de oliva
1/2 xícara de mostarda
alcaparras a gosto
croutons (torradinhas) - opcional

MODO DE PREPARO

MONTANDO O PRATO:

Montando o prato:Primeiramente os filézinhos, se você já comprou fatiado, comece a forrar uma travessa ou um prato mesmo. Se você comprou a peça da carne, utilize uma faca bem afiada para fatiar as tirar, corte o mais fino que conseguir, semelhante a uma tira de mortadela.

Após forrar o prato com os filés, jogue a rúcula por cima. Se não gostar de rúcula, pode utilizar outra folha de sua preferência. O agrião, por exemplo, também fica muito gostoso.

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador a mostarda, o azeite de oliva e uma quantidade de alcaparras de sua preferência.

Geralmente as pessoas moem as alcaparras com o garfo mesmo, eu prefiro bater tudo por ser mais prático, mas fica por sua escolha.

Se achar que o molho ficou muito mole, pode acrescentar mais mostarda sem medo.

Se preferir, pode colocar também uma pitadinha de sal no molho, eu já não coloco pois acho a mostarda salgada.

Depois de pronto o molho, jogue por cima da rúcula(ou a folha que você escolheu).

Para complementar ainda mais, eu joga algumas alcaparras por cima do prato, pois gosto muito, mas vai de sua preferência.

E por fim o queijo ralado por cima de tudo. Eu gosto de colocar no freezer por uns 10 minutinhos. O molho fica bem gelado e os filezinhos ficam um pouco durinhos. Dá uma diferença no sabor. Mas se preferir pode comer em temperatura ambiente mesmo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45033-carpaccio-de-carne-bovina.html>