CARPACCIO DE SALMÃO AO MOLHO DE ALHO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

2 colher (sopa) de catupiri

1 carpaccio de salmão

1 colher (sobremesa) de azeite

2 fatias de mussarela

1 colher (sopa) molho de alho com limão e alecrim ou apenas molho de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque o azeite para untar

Acrescente a primeira parte do carpaccio de salmão, do mesmo jeito que está na bandeja

Em seguida, espalhe o outro, deixando o formato de uma panqueca em fogo baixo

Acrescente o sal, o molho de alho e pimenta

Quando estiver dourado, vire com uma espátula

Acrescente no meio o catupiri e duas fatias de mussarela

Na sequência, feche o carpaccio ao meio como um pastel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9909-carpaccio-de-salmao-ao-molho-de-alho-com-catupiri.html