



RECEITAS DA FIA

Carpaccio

www.receitasdafia.com/receitas/carpaccio

Aprenda hoje a preparar essa iguaria refinada e surpreenda nas reuniões familiares ou com os amigos! **Carpaccio**

 80 min

 8 porções

Ingredientes

- 1/2kg de [lagarto bovino](#) limpo
- 100g de [alcaparras](#)
- 80ml de [azeite](#)
- Suco de 1/2 [limão](#)
- 50ml de água
- Pimenta do reino a gosto
- 250g de [rúcula](#)
- 200g de queijo [parmesão](#) ralado

Modo de Preparo

1. Leve o lagarto ao congelador por 12 horas.
2. Ainda congelado, corte-o em fatias bem finas, utilizando um cortador de frios.
3. Em pratos rasos, disponha 6 fatias de carne da seguinte maneira: 1 no centro e 5 no redor.
4. No liquidificador bata 75g de alcaparras, o azeite, o suco de limão, a água e a pimenta, preparando um molho homogêneo.
5. Espalhe 2 colheres (sopa) desse molho sobre as fatias de carne.
6. Decore o prato com folhas de rúcula e salpique com o queijo.
7. Finalize com o restante de alcaparras e sirva em seguida.

www.receitasdafia.com