

Carpaccio de Carne

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS:

400g de lombo de novilho
Queijo parmesão
Sal
Pimenta
Azeite
Sumo de limão
Mostarda
Vinagre balsâmico em glacê
Rúcula
Película aderente



Tempo de preparação: 5 minutos + 3 horas

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/carpaccio-carne-43101/>

PREPARAÇÃO

1. Embrulhe a carne em película aderente de forma que fique um rolo compacto. Guarde no congelador entre 3 a 4 horas até que a carne fique quase congelada.
2. Na hora de servir, regue um prato grande e liso com um pouco de azeite. Desembrulhe a carne e com uma faca afiada corte às fatias o mais finas que conseguir.
3. Espalhe as fatias de carne no prato com algum espaço entre elas. Regue a carne com um fio de azeite e tape o prato com película aderente. Com uma espátula, pressione bem a carne para que esta fique um pouco mais fina. Retire a película.
4. Tempere o carpaccio com sal e pimenta, moídos na hora. Tempere com azeite e sumo de limão. Com um descascador de legumes corte o queijo parmesão em lascas finas e espalhe por cima da carne.
5. À volta do prato, espalhe gotas de vinagre balsâmico e mostarda. Por fim, no centro, coloque um pouco de rúcula. Repita o processo até acabar os ingredientes ou se quiser, guarde a restante carne para outra vez. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!