

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9909-carpaccio-de-salmaa-ao-molho-de-alho-com-catupiri.html>