CARPACCIO COM MOLHO DE ALCAPARRAS

Nível
Iniciante

Rendimento
4 porções

Tempo de preparo
10 minutos

Ocasião
Fim de Ano

Modo de preparo
in natura

INGREDIENTES

- 200 g de Carpaccio Bovino Swift
- ¼ de xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 3 colheres (sopa) de alcaparras
- parmesão ralado para salpicar a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture bem em um recipiente o azeite e o suco de limão, junte as alcaparras.

2. Sirva o carpaccio com o molho de alcaparras, salpicado com parmesão.

PRODUTOS UTILIZADOS

Carpaccio Bovino
Swift 200G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:

WWW.SWIFT.COM.BR