

Receita de Carpaccio de Filé Selado com Crosta de Pimentas

Carpaccio de Filé Selado com Crosta de Pimentas, além de dicas de onde comprar!



Estou para postar esta **Receita de Carpaccio de Filé Selado com Crosta de Pimentas** há muito tempo, mas demorei para ficar muito monotemática. Afinal, tenho vários preparos de carne crua (meu tipo de comida favorita neste mundo!) e acho legal variar um pouco. Se tiverem interesse, podem conferir todas estas receitas [aqui](#).

Elaborei esta receita de **Carpaccio de Filé** altamente inspirada em um episódio do *Top Chef* americano – eu realmente amo acompanhar reality de culinária! Vi brevemente a preparação e fui atrás de elaborar minha própria versão.

Enfim, quero lembrar que apesar da crosta de pimentas, este

carpaccio de filé não é extremamente apimentado. Para saber como, acompanhe o preparo na receita completa (e sem esquecer de compartilhar os truques e dicas) abaixo. Vem ver! Serve quatro pessoas como entrada.

Receita de Carpaccio de Filé Selado com Crosta de Pimentas



Ingredientes

- 400 g de lombo de filé mignon (parte maior);
- Pimenta rosa, branca e preta em grãos (quantidade ao seu gosto);
- Sal;
- Alcaparras;
- Rúcula;
- Parmesão ralado
- 1 limão;
- Azeite.

Modo de preparo

Comece limpando o lombo do filé (se necessário), removendo gordurinhas e possíveis nervos. Prepare a crosta de pimentas moendo grosseiramente uma colher de sopa de cada pimenta, em um pilão. Tempere o lombo com sal a seu gosto e coloque as

pimentas moídas em um prato.

Em seguida, enrole a carne nas pimentas até ficar bem envolvido. Enrole em um plástico filme e deixe descansar na geladeira por 30 min. Retire da geladeira após esse período. Em uma frigideira ou panela antiaderente, coloque azeite e deixe aquecer bem. Frite a carne durante 2 min de cada lado, para que fique bem tostada por fora e crua por dentro.

Depois de selar a carne, retire da frigideira e espere esfriar por uns 5 min. Enrole novamente em papel filme e deixe descansar na geladeira por mais 20 min. Retire da geladeira e corte em fatias finas (o mais fino que conseguir).

Por fim, sirva o **carpaccio de filé** sobre uma camada de rúcula. Salpique alcaparras e queijo parmesão e tempere com molho de limão com uma pitada de sal e azeite. Pão francês para acompanhar.



