

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.





Receita de Peixe: Carpaccio de Haddock

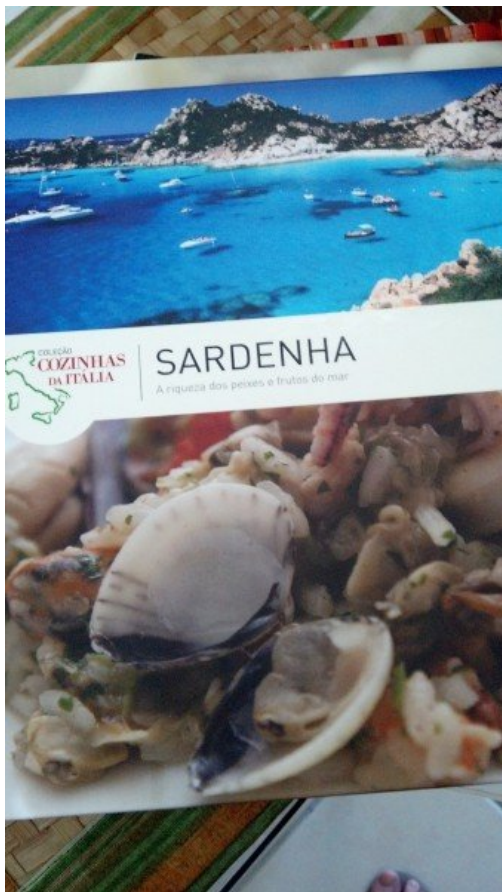
*Não é que não coma peixe, mas apesar de ser fã de peixes e frutos do mar, ainda não tinha me organizado para postar aqui! Esta **receita de peixe** que indico é muito fácil, espero que testem e aprovelem!*



Eu comecei a postar **receitas de regiões da Itália** e como começamos a nos envolver com a mudança para cá, acabei deixando este projeto de lado. Infelizmente a coleção na qual eu estava me baseando não veio na mudança mas eu espero que os amigos e familiares possam me trazer em breve!

Mesmo assim consegui testar algumas ainda no Brasil e vou postar para que possam provar os sabores tradicionais do país em formato de bota. A de hoje, do **Carpaccio de Haddock** eu fiz inspirada na publicada no livro abaixo, da região da **Sardenha**, na **Itália**.

Como ela só foi “inspirada” na tradicional, no final eu falo sobre as diferenças da **receita do livro** em relação à que fiz.



Ingredientes

- 1 bandeja de haddock defumado em fatias finas;
- 1 limão siciliano;
- 1 laranja;
- 1 maço de rúcula;
- 2 colheres de azeite extra virgem;
- 2 colheres de chá de pimenta rosa (aroeira);
- pão fresco.

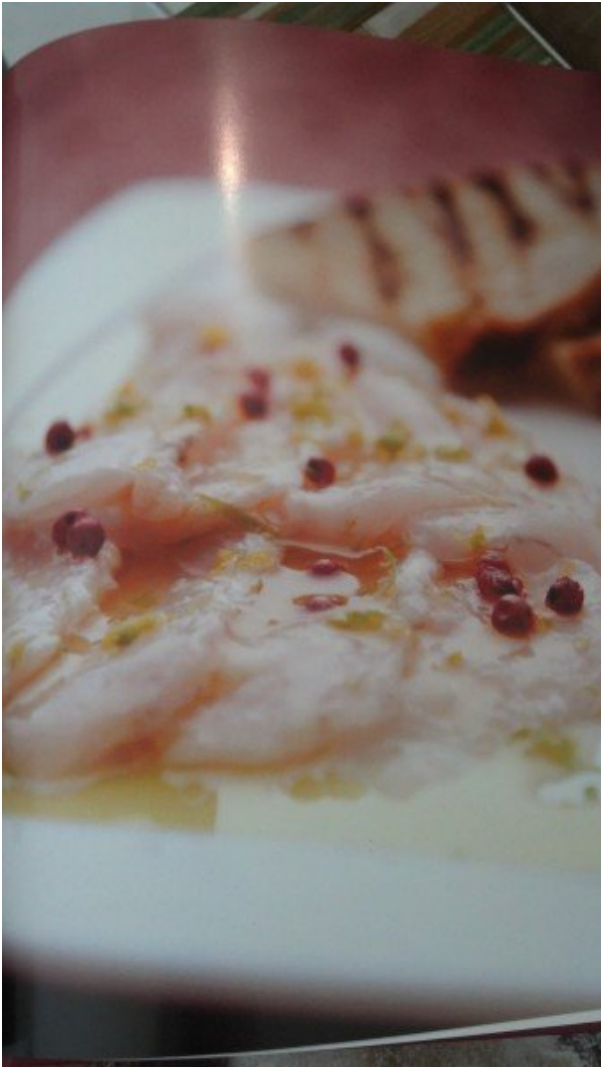
Modo de preparo

Raspe a casca de limão (1 colher de sopa) e reserve. Raspe as cascas de laranja (1 colher de sopa) e reserve. Esprema o suco do limão e da laranja e misture com as raspas e o azeite.

Lave as rúculas e monte o **Haddock** já fatiado sobre os pratos. Adicione rúcula e pão e por fim, regue o tempero com o limão, a laranja e o azeite. Por fim, adicione a pimenta rosa, também conhecida como **pimenta de aroeira**.

Sobre a receita original + algumas dicas: a receita do livro indica o uso de robalo fresco. Eu usei **Haddock defumado** por achar mais prático (e por estar a fim de provar o bichinho!) e tenho certeza de que ficará bom preparado com qualquer eixe branco ou até mesmo salmão. Se usar defumado, lembre: não precisa adicionar sal e nem deixar marinando no suco de limão, laranja, azeite e raspas. Se usar **peixe fresco** e não defumado, faça a mistura de limão+laranja+raspas+azeite, regue os filés cortados finamente (mais fino que sashimi!) e deixe marinando na geladeira por no mínimo 1 hora.

Segue foto do livro, para que você tenha uma ideia de como deve ficar se feita com peixe fresco.



Receita de Carpaccio de Filé



Uma das minhas receitas favoritas: carpaccio de filé!

A primeira vez que comi **Carpaccio** foi quando trabalhei no Coyote, bar e restaurante de Santa Maria/RS, no ano de 2001. A **receita** criada pelo chef Caco Pereira trazia as finas fatias de carne crua sobre cama de rúcula e salpicada de queijo ralado, com torradinhas de acompanhamento. O tempero ficava por conta do freguês.

Em homenagem a esta época e ao Caco, que foi a segunda pessoa com quem aprendi a cozinhar, sigo esta linha produtiva, com singelas e saborosas adaptações. Por motivos de **praticidade** (e falta de paciência para ficar reservando restaurantes) este acabou se tornando, tradicionalmente, nossa refeição de *Dia dos Namorados*.

Siga as dicas e aproveite!

Receita de Carpaccio de Filé

Ingredientes

- 400 gramas de filé (parte mais estreita de uma peça inteira, que foi o nosso caso);
- 1 maço de rúcula;
- Alcaparras;
- Queijo ralado;
- 4 pãozinhos;

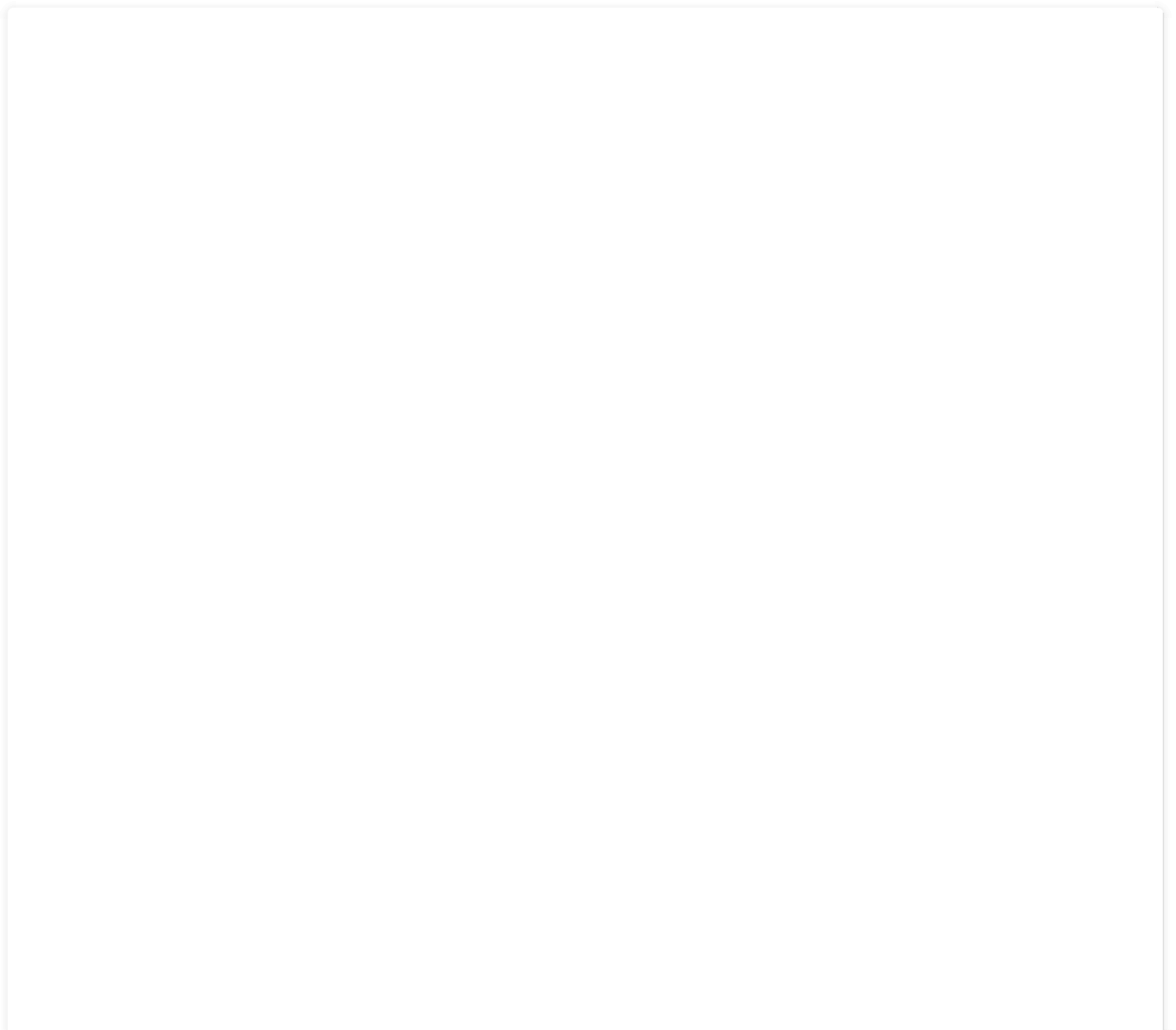
- Aceto balsâmico;
- Azeite de Oliva;
- Pimenta preta moída na hora;
- Sal.

Modo de preparo

Enrole o **filé** em papel filme e guarde no freezer até que esteja bem firme, mas não congelado. Lave a **rúcula** e reserve. Corte a carne em fatias finas e vá montando em um prato raso, alternando camadas de rúcula e filé.

Divida em quatro partes. Sirva-se e tempere no prato, a seu gosto, com: alcaparras, sal – não exagere, pois alcaparras e queijo ralado já são salgados! – azeite, queijo ralado, aceto balsâmico e pimenta preta moída na hora.

De acompanhamento, nada melhor que pão do dia.



Comida que mais amo nesse mundo! Tem dicas de #comofazer lá no blog. Basta acessar www.receitadeviagem.com.br e buscar por "carpaccio". Feito com carne fresca e #triboa do FoodMet. #carpaccio #homemadefood #jantinhadehoje #jantinha #jantinhatop #comidinhaboa #comidinha #foodmet #abattoir #carnecruda #carnecrua #carnecruanãofazmal #carnivora #euquefiz #blogdereceitas #blogreceitadeviagem #receitadeviagem #comidacaseira #comidafria #comidafresca #freshfood #beef #beefcarpaccio #instafood #lovecarpaccio #italianfood #loveitalianfood #nofilter

Uma foto publicada por janina stasiak (@blog_receita_de_viagem) em Jul 19, 2015 às 12:47 PDT

Origem: o **Carpaccio**, com este referido nome, tem uma história

tão conhecida. É certo que a grande maioria das culturas tem pratos elaborados com carne **crua**, mas este é certamente um dos mais populares.

Os créditos desse prato vão para **Giuseppe Cipriani**, proprietário do **Harry's Bar** de **Veneza** na **Itália**. Ele concebeu a iguaria preparada desta forma para atender o pedido de uma requintada senhora da cidade, que recebeu recomendações médicas para comer carne crua e como remédio para sua anemia. A **receita original** leva as fatias finas de carne e molho com maionese fresca. A criação recebeu esse nome por conta de uma exposição que passava pela cidade na época, do **pintor italiano Vittore Carpaccio**.



Antes do tempero!