

CARPACCIO DE ATUM E LAGOSTA COM MOLHO DE IOGURTE

Uma receita cedida pelo restaurante Compte de Flandre





Receita para 4 pessoas

Molho de logurte

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de logurte Estilo Grego Pur Natur de 700g
- 1 colher de sopa de Natas Light 30% Pur Natur de 200g
- 5 folhas de manjericão
- 1/2 colher de chá de puré de rábano
- 1 limão

Método de preparação:

Picar o manjericão muito fino no liquidificador. Em seguida, passar por um coador ou musselina de pano fino. Misturar as natas, o manjericão e o puré de rábano! Temperar com sal, pimenta e sumo de limão.

Carpaccio

Ingredientes:

- 250g de filé de atum
- 2 lagostas de 450g/ cada
- 4 colheres de sopa de azeite
- 20g de Ovas de salmão
- 15 a 20 alcaparras

Método de preparação:

Cortar as caudas de atum e lagosta em fatias muito finas, empratar cuidadosamente. Polvilhar levemente com azeite e temperar com pimenta e sal marinho.

Salada de Ervas

Ingredientes:

- 50g rucola
- 20g de cerefólio fino
- 20g de folhas de manjericão
- 100g de tomate cereja
- 1 limão
- 2 colheres de azeite
- uma pitada de flor de sal

Método de preparação:

Fazer uma mistura de rúcola, cerefólio, manjericão e tomate cereja. Adicionar um pouco de azeite, limão e flor de sal.



Cesta crocante

Ingredientes:

- Massa Filo

Método de preparação:

Coza a massa Filo durante 5 min a 180 °C num molde (por exemplo, uma chávena de café)

Acabamento

Verta o carpaccio numa grande travessa e organize a cesta crocante com a salada e a lagosta. Termine com o molho, alcaparras e ovos de salmão.

Bom apetite!

Fotografia: Heikki Verdurme