

[Click Here](#)



Carpaccio de peixe branco

Receita promete agradar aos olhos e ao paladar; veja como preparar
Por Redação 25/09/2022 06h01
Atualizado há 2 anos
Carpaccio de peixe branco com laranja sanguínea — Foto: Tadeu Brunelli/Divulgação
Os fãs de peixe podem dar uma incrementada no carpaccio seguindo a receita do restaurante Luce da rua Oscar Freire, em São Paulo - que leva laranja sanguínea. O picles de cebola roxa pode ser feito com antecedência e dura aproximadamente 10 dias refrigerado, sendo um ótimo acompanhamento também para hambúrguer e queijos. Anote o que é necessário: 200 gramas de peixe branco (robalo ou namorado)1 cebola roxa cortada em tiras finas½ xícara (chá) de açúcar refinado½ xícara (chá) de água ½ xícara (chá) de vinagre de vinho branco1 laranja sanguínea cortada em supreme (gomos)2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano4 colheres (sopa) de azeite1 pimenta dedo de moça cortada em tiras finas e sem sementesFlor de sal a gostoCebolinha francesa a gosto Em uma panela coloque a água, o açúcar e o vinagre e leve ao fogo médio até ferver. Despeje sobre as cebolas já fatiadas, tampe e deixe esfriar em temperatura ambiente, refrigerando em seguida. Em um bowl, coloque o azeite e o suco de limão e, com um fouet, bata até os dois líquidos se emulsionarem e ficarem encorpados. Reserve. Em um prato, disponha as fatias de peixe branco (evitando que elas se sobreponham) - regue com o molho e deixe marinar por aproximadamente 5 minutos. Pegue algumas fatias do picles de cebola e coloque sobre o peixe, fazendo o mesmo com o supreme de laranja e a pimenta, finalizando com a flor de sal e a cebolinha francesa. Sirva em seguida. No restaurante, o prato é servido com chips de polenta crocante, mas também é um bom acompanhamento para torradas bem fininhas. Bom apetite!
Mais recente Próxima 3 receitas com creme de avelã de dar água na boca
CHEF: Sergio Arno
Ingredientes
Carpaccio 1 posta de robalo ou namorado congelada (cerca de 600g) 160g de presunto cru Molho 1 colher (sopa) de azeite Continua após a publicidade 6 tomates secos cortados em tiras bem finas 6 azeitonas pretas picadas em tiras bem finas 2 colheres (sopa) de pinhole torrado Suco de 1/2 laranja Continua após a publicidade 1 colher (café) de suco de limão Sal Pimenta-do-reino moída na hora Montagem 16 gomos de laranja Continua após a publicidade sem pele Pimenta-rosa 1 colher (sopa) de salsinha picada Modo de preparo Continua após a publicidade
Carpaccio
Corte o peixe em fatias bem finas como carpaccio. Deve render cerca de 32 fatias. O presunto tem de ser cortado da mesma forma ou comprado fatiado. Serão necessárias 16 fatias. Reserve. Molho
Numa tigela coloque o azeite, o tomate seco, a azeitona, o pinhole, o suco da laranja e o do limão. Misture tudo, tempere com sal e pimenta-do-reino. Continua após a publicidade
Montagem
Arrume em cada prato oito fatias de peixe e sobre elas quatro de presunto cru. Regue com o molho e decore com quatro gomos de laranja ao redor. Por último espalhe algumas pimentas-rosa e a salsinha. Sirva em seguida.
Rendimento: 4 porções
Domine o fato. Confie na fonte. 10 grandes marcas em uma única assinatura digital
PARABENS! Você já pode ler essa matéria grátis. Para preparar o Carpaccio de Peixe, o primeiro passo é escolher um peixe fresco e de boa qualidade. É possível utilizar diversos tipos de peixe para fazer o Carpaccio, como salmão, atum, peixe-branco, entre outros. O importante é escolher um peixe que tenha textura firme e que possa ser facilmente fatiado. A seguir, confira cinco receitas de Carpaccio de Peixe para você experimentar: 1. Carpaccio de Salmão com Dill e Limão-siciliano: Para fazer essa receita, você vai precisar de: 400g de filé de salmão, 1 colher (sopa) de azeite, suco de 1 limão-siciliano, sal e pimenta-do-reino a gosto e folhas de dill fresco. Corte o salmão em fatias bem finas e coloque em um prato. Em um recipiente, misture o azeite, o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino. Regue o molho sobre o salmão e finalize com as folhas de dill. 2. Carpaccio de Atum com Vinagrete de Salsa: Para essa receita, você vai precisar de: 400g de filé de atum, 1 colher (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto e salsa picada. Corte o atum em fatias bem finas e coloque em um prato. Em um recipiente, misture o azeite, o suco de limão, o sal, a pimenta-do-reino e a salsa picada. Regue o molho sobre o atum e sirva. 3. Carpaccio de Peixe-branco com Tomate-cereja e Rúcula: Para essa receita, você vai precisar de: 400g de filé de peixe-branco, 1 colher (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico, sal e pimenta-do-reino a gosto, tomate-cereja cortado ao meio e folhas de rúcula. Corte o peixe em fatias bem finas e coloque em um prato. Em um recipiente, misture o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta-do-reino. Regue o molho sobre o peixe e finalize com os tomates e as folhas de rúcula. 4. Carpaccio de Linguado com Mostarda e Mel: Para essa receita, você vai precisar de: 400g de filé de linguado, 1 colher (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de mel, sal e pimenta-do-reino a gosto. Corte o linguado em fatias bem finas e coloque em um prato. Em um recipiente, misture o azeite, a mostarda, o mel, o sal e a pimenta-do-reino. Regue o molho sobre o linguado e sirva. 5. Carpaccio de Sardinha com Cebola-roxa e Coentro: Para essa receita, você vai precisar de: 400g de filé de sardinha, 1 colher (sopa) de azeite, suco de 1 limão, sal e pimenta-do-reino a gosto, cebola-roxa fatiada finamente e coentro picado. Corte a sardinha em fatias bem finas e coloque em um prato. Em um recipiente, misture o azeite, o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino. Regue o molho sobre a sardinha e finalize com a cebola e o coentro. Em todas as receitas, é importante lembrar de deixar o peixe marinando no molho por alguns minutos antes de servir para que ele absorva bem o sabor. Além disso, você pode utilizar outras ervas frescas, como manjerição, alecrim, salsinha, entre outras, para dar ainda mais sabor ao prato. O Carpaccio de Peixe é uma ótima opção para uma entrada ou um prato principal leve e saboroso. Experimente essas receitas e encante os seus convidados. Esta página foi visualizada 51 vezes
Nada como reunir a família em volta da mesa para saborear uma refeição especial, não é mesmo? E hoje, vou compartilhar uma receita que aprendi com meu tio pescador: o Carpaccio de Peixe. Simples, sofisticado e delicioso, esse prato vai conquistar todo mundo! O Carpaccio de Peixe é uma variação do tradicional carpaccio italiano, que originalmente é feito com carne bovina. A ideia de utilizar peixe surgiu em regiões costeiras, onde o acesso a peixes frescos é abundante. Com o tempo, essa versão ganhou popularidade pelo sabor delicado e a textura suave que o peixe cru oferece. A receita de Carpaccio de Peixe tem aproximadamente 120 calorias em 100 gramas.
Tipo: Entrada
Tempo de Preparo: 20 minutos
Tempo de Fogo: Não se aplica
Tempo Total: 20 minutos
Rendimento: 4 porções
Calorias: 120 calorias por 100 gramas
300g de filé de peixe fresco (salmão, robalo ou linguado são ótimas opções)
Suco de 1 limão siciliano
3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Raspas de limão siciliano
Folhas de rúcula para acompanhar (opcional)
Lascas de queijo parmesão (opcional)
Cebolinha picada para decorar
Carpaccio de Peixe
Preparação do Peixe: Coloque os filés de peixe no congelador por cerca de 30 minutos para facilitar o corte.
Fatiamento: Retire o peixe do congelador e corte-o em fatias finíssimas, quase transparentes.
Disponha as fatias em um prato grande, de forma que não fiquem sobrepostas.
Tempero: Em uma tigela pequena, misture o suco de limão, o azeite, o sal e a pimenta. Regue essa mistura sobre as fatias de peixe.
Finalização: Polvilhe as raspas de limão e a cebolinha picada sobre o carpaccio.
Se desejar, acrescente folhas de rúcula e lascas de parmesão por cima.
Descanso: Deixe marinar na geladeira por cerca de 10 minutos antes de servir.
Utilize sempre peixes frescos e de boa procedência.
Se preferir, adicione outras ervas como dill ou coentro para um toque especial.
Para cortar o peixe com mais precisão, utilize uma faca bem afiada.
Carpaccio de Salmão: Um clássico que agrada a muitos paladares.
Carpaccio de Robalo: Perfeito para quem prefere um sabor mais suave e delicado.
Sirva o Carpaccio de Peixe imediatamente após o preparo para garantir a máxima frescura e sabor.
Acompanhe com pães italianos ou torradas.
Caso precise armazenar, mantenha na geladeira em um recipiente fechado por no máximo 24 horas.
Evite congelar, pois isso pode alterar a textura do peixe.
E aí, que tal experimentar essa delícia na sua próxima reunião de família?
Tenho certeza de que vai ser um sucesso!
Bom apetite!
Entradas / Peixes e Frutos do Mar / Receitas Ir para a receita
Imprimir receita
Você é fã da culinária portuguesa e gostaria de preparar algum prato típico para surpreender os amigos? A receita da vez é este carpaccio de peixe branco, uma entrada requintada e muito saborosa.Acesse o nosso grupo de whatsapp
A princípio, o carpaccio é feito com fatias finas de peixe, muito popular em todo o mundo, mas de origem portuguesa. Para hoje, escolhemos o carpaccio de peixe branco, que é muito fácil de preparar e servir. Para que o carpaccio de peixe branco fique perfeito, é preciso que o peixe seja cortado em fatias bem finas. Nesse sentido, deve-se retirar todas as escamas e as espinhas, para não estragar o prato. Se preferir, pode pedir para fatiar o peixe na peixaria. Ou você mesmo pode mostrar suas habilidades com a faca. Ah, outra dica é caprichar nos temperos, para agregar ainda mais sabor. Confira a seguir os ingredientes necessários e como fazer carpaccio de peixe branco: 250 g de corvina 1/2 xícara de chá de azeite 8 folhas de manjerição 1 colher de sopa de dill Suco de dois limões Sal a gosto Antes de mais nada, comece fazendo o molho: em uma tigela, adicione o suco de limão, o azeite, o sal e as folhas de manjerição Em seguida, pegue o prato onde você irá servir o carpaccio e cubra o fundo com uma parte do molho Feito isso, vamos para o peixe: corte as fatias da corvina com uma faca bem afiada. Comece da cabeça indo para o rabo do peixe Então, coloque as fatias em torno do prato Por fim, despeje o restante do molho. Espalhe o dill e finalize com mais azeite. Viu só, o carpaccio de peixe branco é muito simples de preparar!?! Apesar do prato ser associado a alta gastronomia, ele pode ser reproduzido em casa facilmente. Contudo, é importante seguir todo o passo a passo da receita que o Casa e Culinária trouxe. Mas você pode fazer algumas adaptações, se preferir. Por exemplo, pode escolher outro tipo de peixe branco, acrescentar outros condimentos e especiarias. Um tempero que combina muito bem com peixe é o lemon pepper. Vale a pena experimentar! Como pode perceber na imagem, fizemos uma montagem diferente, usando uma geleia e brotos para finalizar o prato. Ah, você pode servir esta entrada acompanhada de uma salada. Mas se quiser, ele pode se tornar o prato principal do jantar. É você quem escolhe! Confira também a nossa receita de carpaccio de carne, é uma verdadeira delícia! Aproveite para avaliar a receita e, se quiser, deixe um comentário aqui para nós! 250 g de corvina½ xícara de chá de azeite8 folhas de manjerição1 colher de sopa de dillSuco de dois limõesSal a gosto Antes de mais nada, comece fazendo o molho: em uma tigela, adicione o suco de limão, o azeite, o sal e as folhas de manjerição1/2 xícara de chá de azeite, Suco de dois limões, Sal, 8 folhas de manjeriçãoEm seguida, pegue o prato onde você irá servir o carpaccio e cubra o fundo com uma parte do molhoFeito isso, vamos para o peixe: corte as fatias da corvina com uma faca bem afiada. Comece da cabeça indo para o rabo do peixeEntão, coloque as fatias em torno do pratoPor fim, despeje o restante do molho. Espalhe o dill e finalize com mais azeite. Apaixonada por culinária e redatora de receitas no Casa e Culinária. Casa e Culinária feito com ♥. © Copyright 2023-2030. Todos os direitos reservados.