



BY CHEF
JOÃO PUPO
LAMEIRAS

RECEITA ↘

CARPACCIO VEGETAL - NEM TUDO O QUE PARECE É!

PARA 4 PESSOAS

Beterraba e queijo de cabra fumado. A combinação é clássica, assim como a receita na qual se inspira, mas as alterações são inesperadas.

Esperamos o sabor da carne mas temos o doce da beterraba.

Esperamos o salgado/umami do queijo ralado mas temos o semi-doce da beterraba crua.

O sabor do prato baseia-se no contraste forte entre o salgado do queijo e o doce da beterraba.

Ingredientes

2 beterrabas grandes
sal grosso



1 beterraba pequena
amarela
ou chioggia
folhas de beterraba
queijo chevre
azeite qb
flor de sal
pimenta preta

1. Cozer a beterraba embrulhada em papel de alumínio com um pouco de sal em forno a 180°C durante 1 hora. Deixar arrefecer, descascar e cortar fatias muito finas na mandolina. Colocar no prato.
2. Partir o queijo de cabra e colocar num recipiente tapado com película. Com um cachimbo de fumo deixá-lo fumar durante 30 minutos. Colocar pedaços deste queijo em cima da beterraba.
3. Colocar as folhas da beterraba em cima do carpaccio e ralar a beterraba chioggia crua por cima do mesmo. Acabar com um fio de azeite, um toque de flor de sal e pimenta preta ralada na hora.