

# Receita de Natal

(É para todas as ocasiões)



*Carpaccio de Mortadela com Azeite Virgem Extra Folhas de Oliva®, Tempero Toque de Cachaça Folhas de Oliva® e Tempero em Flocos Folhas de Oliva®*



**Ingredientes:** 5 a 6 fatias de mortadela, defumada ou não, em fatiadas bem finas, 30 g. de queijo parmesão ralado em fatias mais grossas, uma colher de sobremesa do **Tempero Toque de Cachaça Folhas de Oliva®**, 5 a 6 alcaparras, uma colher de **Azeite Virgem Extra Folhas de Oliva®**, uma pitada do **Tempero em Flocos Folhas de Oliva®**, pimenta do reino rosa moída na hora, uma colher de café de salsinha bem picadinha.

**Preparo:** Em um prato raso, previamente passe um fio generoso do **Azeite Virgem Extra Folhas de Oliva®**, coloque algumas gotas do **Tempero Toque de Cachaça Folhas de Oliva®** e polvilhe um pouco do queijo parmesão ralado em fatias grossas. Disponha então sobre o prato as fatias bem finas (esse é o segredo, a espessura da fatia!) da

mortadela de forma que cubra o prato em até no máximo duas fatias da mortadela uma sobre a outra, em seguida utilize sobre as fatias o restante do **Azeite Virgem Extra Folhas de Oliva®**, as alcaparras, o **Tempero Toque de Cachaça Folhas de Oliva®**, o queijo ralado grosso e a salsinha. Arremate polvilhando as folhas de oliva moídas usando o **Tempero em Flocos Folhas de Oliva®** e a pimenta do reino rosa, moída na hora (se for de gosto um pouquinho de sal).

**Serviço:** Pode ser servido com torradas ou pães de forma geral, harmoniza-se perfeitamente com vinhos tintos encorpados das uvas Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Barolo, etc. Curiosamente o sabor suave do Tempero Toque de Cachaça Folhas de Oliva® não se contrapõe ao tanino do vinho

Cosmo F. Pacetta

07/12/2010

[www.folhasdeoliva.com](http://www.folhasdeoliva.com)

[contato@folhasdeoliva.com](mailto:contato@folhasdeoliva.com)