

## **Carpaccio de Vitela com Espargos e Molho de Pesto**

Ingredientes:

300 gr de lombo de vitela  
1 molho de espargos brancos ou verdes  
1 limão (sumo)  
4 colheres de sopa de azeite  
50 gr de queijo parmesão  
manjeriço, pinhões, azeite, queijo, sal e pimenta q.b.



Preparação:

- 1 – Enrole o lombo de vitela em película aderente e leve ao congelador mais ou menos 2 a 3 horas.
- 2 – Prepare os espargos e coza-os em água a ferver cerca de 7 a 8 minutos. Mergulhe-os imediatamente em água gelada para parar a cozedura, escorra e reserve. Pode utilizar espargos em frasco.
- 3 – Bata com a varinha mágica o azeite com o sumo do limão, o manjeriço, os pinhões, o queijo, o sal e a pimenta.
- 4 – Corte a vitela em fatias muito finas, disponha-as num prato redondo, enfeite com os espargos cortados em 2 ou 3 pedaços, regue com o molho de pesto e sirva imediatamente.
- 5 – Acompanhe com Pão Torrado