SASHIMI DE PESCADOR

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe fresco (tucunaré, tilápia, corvina, salmão, etc)

5 limões cravo grandes (pode ser substituído pelo tahiti)

150 g de gengibre ralado

1 cebola roxa grande (pode ser substituída pela cebola normal)

300 g de repolho cortado fininho

500 ml de shoyu

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Corte o filé de peixe em tirinhas (quanto mais fino melhor), esprema o limão no peixe e reserve.

Corte a cebola e o repolho bem fininhos (rodelas), misture ao peixe, acrescente o gengibre, o cheiro-verde e o shoyu e leve para curtir no freezer por 15 minutos ou geladeira por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22124-sashimi-de-pescador.html