

SASHIMI DE TILÁPIA

INGREDIENTES

500 gramas de filé de tilápia
1 cebola grande
1 cenoura
150 gramas de repolho (branco ou roxo)
sal hinomoto
gengibre
shoyu
3 limões (de preferência o limão rosa)

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodelas finas e forre o fundo da tigela

Com a ajuda de uma faca bem afiada, filete o filé de tilápia em tiras bem finas, sempre no sentido da fibra do peixe. cubra as cebolas com o peixe.

Espalhe o sal hinomoto por cima do peixe, e esprema dois limões sobre o recipiente com o peixe e a cebola.

Rale a cenoura em tiras fininhas e cubra o peixe, faça o mesmo com o repolho.

Cubra todos os ingredientes com shoyu (use uma porção generosa dele).

Por fim rale o gengibre (em um ralador fino, use uma sacola plastica no ralador pra não Espalhar fios no ralo) e salpique a gosto o gengibre sobre o prato com o peixe.

Sirva em recipientes pequenos, misturando tudo, acrescentando mais limão, shoyu e gengibre ao gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32789-sashimi-de-tilapia.html>