

SASHIMI DE SALMÃO À MODA

INGREDIENTES

1 filé de salmão 800 g
1 maço de rúcula
8 limões Taiti
orégano à gosto
60 ml de molho de soja shoyu
20 ml de azeite de oliva
gengibre ralada (opcional)
glutamato monossódico (ajinomoto)

MODO DE PREPARO

Lavar a rúcula e cobrir as bordas da travessa.

Corte o filé de salmão em pequenos pedaços transversalmente.

Coloque na base da travessa formando uma camada.

Adicione o caldo do limão cobrindo completamente o peixe.

Deixe por 15 minutos (tempo de cozimento).

Em seguida adicione em fio molho shoyu, em fio azeite, distribua o orégano e o gengibre sobre o peixe, salpique o glutamato monossódico a gosto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47359-sashimi-de-salmao-a-moda.html>