

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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