

# 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-salmaa-a-moda.html>