

SASHIMI À MODA DO BRASILEIRO

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia

2 cebolas médias

2 limões médios

shoyu a gosto

gengibre a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé de tilápia em tiras finas e estreitas e reserve em uma vasilha.

Rale o gengibre na parte mais fina do ralador.

Faça um suco com os dois limões.

Corte as cebolas em rodela finas.

Junte o gengibre ralado com o suco dos dois limões e as cebolas cortadas em rodela e misture com o filé de tilápia.

Acrescente o shoyu, mexa bem.

Se preferir sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47743-sashimi-a-moda-do-brasileiro.html>