SASHIMI DE TUCUNARÉ

INGREDIENTES

500 g de filé de tucunaré fresco

1 cebola grande picada

ajinomoto a gosto

cheio verde

limão

shoyu (sacura premium)

torradas para acompanhar

MODO DE PREPARO

Corte os filés em pequenos pedaços (filete) com cerca de 1 centímetro de espessura.

Esprema o suco de 4 limões.

Em uma vasilha mais funda coloque os pedacinhos de peixe cru.

Junte o suco do limão.

Deixe marinar por 15 minutos.

Retire todo o suco do limão, lave o peixe e deixe secar.

Junte a cebola picada, o shoyu e o ajinomoto.

Junte por último o cheiro verde.

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49772-sashimi-de-tucunare.html