

MOLHO AGRIDOCES PARA SASHIMI

INGREDIENTES

100 ml de shoyu

1 pimenta dedo de moça picada finamente, sem as sementes

3 colheres de sopa de mel

5 colheres de sopa de capim limão picado

1 colher de chá de óleo de gergelim

Suco de $\frac{1}{2}$ limão siciliano

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do molho e deixe marinar por pelo menos 30 minutos na geladeira.

Coe e reserve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52044-molho-agridoce-para-sashimi.html>