TATAKI DE SALMÃO

INGREDIENTES

100 g de salmão cortado em cubos (cru)

200 ml de molho shoyo

50 ml de azeite extra virgem

1/2 limão espremido

Cebolinha picada a gosto

Gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente o molho shoyu, o azeite, a cebolinha e esprema 1/2 limão.

Bata com um fouet até ficar homogêneo.

Depois adicione o salmão em cubos (quanto mais fino melhor) e deixe marinar de 5 a 10 minutos.

Leve à mesa com o gergelim povilhado em cima. Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54747-tataki-de-salmao.html