

Sashimi de atum



Ingredientes: 300 grama de atum fresco próprio para sashimi
2 colher de sopa de cebolinha bem picadinha
2 colher de sopa de gergelim torrado
2 colher de sopa de molho de soja
2 colher de sopa de aipo bem picadinho

Instruções de preparação:

Corte o atum em cubos e coloque em uma tigela. Junte os ingredientes restantes e misture levemente. Sirva como entrada, acompanhado de uma salada verde a escolha. Se desejar um sabor mais picante, acrescente a mistura um pouco de raiz forte (wasabi).

Sugestões Adicionais: