

Poke – estilo havaiano



clique para ampliar

Essa receita foi feita por um amigo que morou no Haváí, um prato simples, delicioso e muito típico. Eu adorei e copiei...



clique para ampliar

Ingredientes:

- 400g salmão ou atum
- 1/4 xícara de cebola
- 1/4 xícara de cebolinha
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 colher de sopa de óleo de gergelim
- 1 xícara de arroz de sushi

Modo de fazer: Cortes em pequenos pedaços todos os ingredientes e misture com os molhos e reserve na geladeira enquanto cozinha o arroz. Sirva em um bowl o arroz quente e a mistura do peixe gelada... Delicioso, vai muito bem com um vinho branco 😊

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$