Poke – estilo havaiano

clique para ampliar

Essa receita foi feita por um amigo que morou no Havaí, 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 pedaçõs todos os ingredientes e misture com os molhos e reserve na geladeira esquanto 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: $$