

Poke Havaiano



Tempo de preparo:

15 minutos

Rendimento:

2 porções

Tipo:

Receitas Leves

Nível:

Fácil

Ingredientes

3 colheres de sopa de Arroz Inari Solito

150 g de salmão fresco (ou o peixe de sua preferência)

2 colher de sopa de shoyu

1 colher de sopa de saquê mirim

1 colher de sopa de óleo de gergelim

1 colher de sopa de gergelim

1 colher de chá de gengibre ralado

1 colher de sopa de coentro picado

1 colher de sopa de cebolinha picada

Modo de preparo

Corte o peixe em cubos e misture todos os ingredientes

Deixe descansar por 5 minutos

Acompanhamentos:

3 colheres de sopa de Arroz Inari Solito cozido e preparado como arroz para sushi
Tomate em cubos
Cenoura ralada
Pepino japonês laminado
Manga em cubos
Fatias de abacate
Chips de batata doce
Amendoim torrado a gosto
Nori picada – alga de sushi

Montagem:

Em um bowl ou prato fundo, coloque o arroz de sushi
Disponha sob o arroz, o tomate, a cenoura, o pepino, a manga e o abacate
Em cima dos acompanhamentos coloque o peixe marinado e o resto do molho
Salpique amendoim e disponha os chips de batata doce
Por fim, salpique nori picado a gosto

Veja mais receitas:

www.solito.com.br