

Tilápia para receber os amigos



Receita feita com Saint Peter, mais conhecido como Tilápia. É uma forma de variar esse tipo de peixe, que é ótimo para o dia a dia, já que tem sabor bem suave e um custo interessante. Comprando de um bom fornecedor, a espécie pode ser uma ótima variação ao frango e carne de todo dia. A receita é super simples, desenvolvida por um sushiman e segue abaixo — perfeita para preparar e receber os amigos nessa quinta-feira de uma maneira bem especial!

Ceviche de Tilápia

Ingredientes

500 g de filé de tilápia

¼ xícara (chá) de sementes de gergelim (branca e preta)

½ xícara (chá) de suco de limão

1 colher (chá) de mel

1 colher (chá) de gengibre ralado

½ cebola roxa fatiada em meia-lua

½ pimenta dedo de moça

3 colheres de shoyu light

sal a gosto

Modo de fazer

1. Corte a Tilápia em cubos. Sobre ela, pingue as gotas do suco de limão e adicione o gengibre.
2. Corte a cebola ao meio e, em seguida, em fatias finas.
3. Corte a pimenta ao meio, retire as sementes e corte-a em fatias finas.
4. Adicione o shoyu, a cebolinha, o mel e o gergelim.
5. Coloque sal a gosto e deixe marinar por 15 minutos antes de servir.

Para acompanhar, vamos servir um saquê?

*** Para mais detalhes desta receita, veja no site:*

<http://www.nippo.com.br/2.semanal.culinaria/516.shtml>

Local da Receita original

<http://www.dedodemoca.net/destaque/1265/#comments>