



Giappone - Sashimi di pesce crudo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - spezie - Giappone

Per 4 persone: 200g di pesce crudo e molto fresco (potete scegliere tra tonno, pesce spada e salmone), prezzemolo, rafano, salsa di soia, senape piccante e zenzero.
Pulire il pesce, lavarlo e asciugarlo. Farlo raffreddare in frigo fino a quando non diventa sodo, tagliarlo a fettine e disporlo in un piatto con qualche ciuffo di prezzemolo. Grattare il rafano e disporlo in una ciotola, servire anche la salsa di soia, la senape e lo zenzero in ciotole diverse e usarle per insaporire il piatto.

eCucinando.it