



Carpaccio de salmão marinado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de salmão (sem pele e sem espinhos)	-	1 kg
Molho para Gyoza SATIS!®	5 colheres (sopa)	75 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o salmão e 3 colheres (sopa) do SATIS!®, e passe o líquido em todas as faces do peixe. Tampe e leve para a geladeira para tomar gosto por 24 horas, virando o peixe na metade do tempo.
2. Retire o peixe da marinada e corte em fatias finas, de 2 mm de espessura. Regue o carpaccio com SATIS!® restante, e sirva em seguida.