

1. Criar um documento HTML com a aparência semelhante a imagem abaixo:



Sashimi

Sashimi é uma iguaria da culinária japonesa que consiste de peixes e frutos do mar muito frescos, fatiados em pequenos pedaços e servidos apenas com algum tipo de molho (**geralmente shoyu, pasta de wasabi, condimentos como gengibre fresco ralado ou ponzu**), e guarnições simples como shiso e raiz de daikon fatiada.

Ingredientes

- 500 g de salmão fresco fatiado bem fininho (utilize uma faca afiada e antes de fatiar, sempre esfregue limão na lâmina para uma fatia não colar na outra)
- 1 xícara (café) de shoyu
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado

Modo de Preparo

1. Fatie o salmão utilizando uma faca afiada e a cada corte esfregue uma banda de limão na faca para não grudar o peixe.
2. Rale o gengibre.
3. Misture com o shoyu.
4. Coloque a mistura num recipiente e deixe o peixe marinando por 15 minutos.
5. Sirva de preferência acompanhado com arroz japonês (gohan).

A imagem do exercício também está sendo enviada no arquivo em anexo.

Objetivo: Tags Utilizadas

<h1>, <h2>, , , , , .

Observações

- Para encontrar os textos utilizados no exercício acesse:
(<https://www.tudogostoso.com.br/receita/168331-sashimi-de-tilapia.html> (texto dos ingredientes e modo preparo); <https://pt.wikipedia.org/wiki/Sashimi> (texto sobre sashimi)).