

SECONDI PIATTI

Fagiano alla griglia

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 fagiano
- 2 cipollotti
- pepe a piacere
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 cucchiai di pasta di semi di sesamo
- ¼ di tazza di salsa di soia
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio.

PREPARAZIONE

- 1 **Nettate il fagiano, disossatelo, tagliate la carne a fette sottili.**
Mescolate tutti gli altri ingredienti in una terrina, unitevi la carne, mescolate ancora e lasciate marinare 15 minuti, poi grigliate le fettine di carne di fagiano finché sono tenere.
Servite caldo.