

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagiolini verdi

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



INGREDIENTI

- 4 tazze di fagiolini verdi
- 220 g di polpa di manzo finemente tritata
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- 1 e ½ cucchiaino di zucchero
- 2 cipollotti
- 2 cucchiaini di olio di sesamo.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate i fagiolini verdi dell'estremità e del filo, se c'è; tagliateli in tronchetti lunghi 5 cm circa; gettateli in poca acqua bollente e fateli cuocere per pochi minuti. Scolateli, teneteli da parte. Mettete la polpa tritata in una padella a bordi alti; unitevi la salsa di soia, i semi di sesamo, lo zucchero, i cipollotti, l'olio; mescolate bene e cuocete a calore medio finché la carne è cotta. Unite i fagiolini e continuate a cuocere finché sono teneri ma non sfatti. Servite caldo.