

SECONDI PIATTI

# Fegato al sesamo alla coreana

LUOGO: [Asia](#) / [Corea del Sud](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

SALSA DI SOIA 60 ml

FEGATO DI MANZO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2

SEMI DI SESAMO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tè

CIPOLLE medie - 2

ACQUA 1 tazza

PEPE NERO

SALE

Se siete di quelli che nella vita assaggiano tutto, amano i sapori particolari e non storcono il naso di fronte al quinto quarto, il fegato al sesamo alla coreana è davvero un piatto imperdibile. La ricetta non è assolutamente difficile da fare e risulta perfetta se abbinata con altre pietanze di origine internazionale che magari vanno a completare un menù etnico. Provate questo secondo piatto molto buono e vedrete che ci darete ragione. Se poi amate in modo particolare questo ingrediente, vi lasciamo anche un'altra ricetta: provatelo con il [marsala](#) è ottimo!

# PREPARAZIONE

- 1 In una padella a bordi alti mescolate l'aglio con la salsa di soia, il pepe, i semi di sesamo, lo zucchero e l'olio.



- 2 Unite il fegato tagliato in striscioline corte e molto sottili e le cipolle tagliate a fettine.





- 3 Cuocete a fuoco medio per 5 minuti circa, unite l'acqua, continuate la cottura fino a che tutto è tenero.



- 4 Salate prima di togliere dal fuoco; servite caldo.