

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Germogli di fagiolo Kongnamul

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



## INGREDIENTI

- 4 tazze di germogli di fagiolo
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- 3 cipollotti tritati
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiaini d'olio
- un pizzico di pepe rosso
- 1 cucchiaino di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Occorrono, per questa ricetta, germoglie di fagiolo freschi. Lavateli e mondateli della radice. Copriteli con acqua bollente e cuoceteli a calore medio finché sono teneri; scolateli bene. Unitevi i semi di sesamo, i cipollotti, la salsa di soia, l'olio, il pepe; mesolate, riscaldate per far insaporire tutto insieme, salate e togliete dal fuoco. Servite caldo.