

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di cavolo cinese

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



## INGREDIENTI

- 100 g di carne di manzo
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di pasta di semi di sesamo
- 1 spicchio d'aglio tritato
- un pizzico di pepe
- 1 kg di cavolo cinese tagliato a piccoli pezzi
- 3 cucchiaini di cipollotto tritato
- 6-7 tazze d'acqua
- sale.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne a piccole fette sottilissime e mettetela in una casseruola con 2 cucchiai di salsa di soia, la pasta di semi di sesamo, l'aglio tritato e il pepe; mescolate bene. Unite il cavolo cinese e il cipollotto tritato e mescolando in continuazione cuocete per parecchi minuti a calore medio. Aggiungete la salsa di soia rimanente e l'acqua, cuocete finché è tenero; salate, togliete dal fuoco. Servite caldo.