

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra coreana con cipollotto novello

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 100 gr  
SALSA DI SOIA 4 cucchiai da tavola  
TAHINI 1 cucchiaio da tavola  
OLIO DI SESAMO 1 cucchiaio da tè  
ACQUA 6 tazze  
CIPOLLOTTI 4  
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1  
PEPE NERO 1 pizzico  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il filetto di manzo in pezzettini quadrati di pochissimo spessore e metteteli in una casseruola con l'aglio, la salsa di soia, la pasta di semi di sesamo, il pepe e l'olio;





**2** Mescolate e cuocete a calore medio finché la carne ha preso il colore bruno.

Aggiungete l'acqua e cuocete finché la carne è tenera.



**3** Tagliate i cipollotti, con tutto il verde, in tronchetti corti e uniteli alla minestra quando la carne è quasi pronta.



4 Quando anche i cipollotti sono teneri, salate e togliete dal fuoco.

Servite caldo.