

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di germogli di fagiolo

LUOGO: [Asia](#) / [Cambogia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

- 3 tazze di germogli di fagiolo
- 220 g di carne magra di manzo
- 1 cucchiaino d'aglio tritato
- 2 cucchiaini di pasta di semi di sesamo
- $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di pepe
- 1 cipollotto tritato
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 6 tazze d'acqua
- sale a piacere.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in pezzetti piccoli e sottili; metteteli in una casseruola con l'aglio, la pasta di semi di sesamo, il pepe, il cipollotto, metà della salsa di soia e mescolate bene. Fate rosolare. Quando la carne ha preso un bel colore bruno aggiungete i germogli di fagiolo, e dopo aver mescolato cuocete per parecchi minuti a calore medio. Unite l'acqua, la salsa di soia rimanente e cuocete coperto per mezz'ora circa o finché tutti gli ingredienti sono

teneri. Salate a piacere, togliete dal fuoco. Servite ben caldo.