

ANTIPASTI E SNACK

## Pane al forno con manzo

LUOGO: Asia / Cambogia

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



### INGREDIENTI

- 2 pagnotte di pane francese tagliate a fette
- 250g di manzo macinato
- ½ cucchiaino di farina di mais
- 1 uovo leggermente sbattuto
- ½ cipolla gialla tritata
- 2 spicchi d'aglio tritati
- ½ cucchiaino di salsa di pesce
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 2 cucchiaini di salsa hoi sin

### PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C. Cospargete con la salsa hoi sin un lato di ogni fetta di pane e mettete da parte.

In una grossa ciotola, miscelate il manzo tritato con aglio e cipolla.

Aggiungete la salsa di pesce, la salsa di soia, la farina di mais, il pepe nero e l'uovo.

Miscelate bene.

- 2** Distribuite un po' di questo preparato sul pane, mettete le fette di pane su di un foglio di carta-forno e infornate a 180°C per circa 20 minuti o fino a doratura e servite il piatto caldo.