

SECONDI PIATTI

Rape con carne di manzo

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



INGREDIENTI

- 6 piccole rape
- 3 cucchiaini di sale
- 220 g di polpa di manzo tritata
- ¼ di cucchiaino di chili in polvere
- 3 cipollotti tritati
- 3 cucchiaini di pasta di semi di sesamo
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- un pizzico di pepe
- 2 cucchiaini di olio
- 5 cucchiaini di acqua
- 3 cucchiaini di zucchero
- sale a piacere
- 1 cucchiaino di zenzero candito tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le rape, lavatele, tagliatele a cubetti; cospargetele con il sale e lasciate riposare 15

minuti. Riunite in una padella a bordi alti la carne, il chili in polvere, i cipollotti, la pasta di semi di sesamo, l'aglio, la salsa di soia, il pepe e l'olio, mescolate e cuocete finché la carne ha preso colore. Sciacquate le rape pulendole di tutto il sale e unitele al composto in padella, insieme con l'acqua, lo zucchero, sale a piacere e lo zenzero, e cuocete a calore medio finché le rape sono tenere. Togliete dal fuoco. Servite caldo.