

PRIMI PIATTI

Riso e germogli di fagiolo

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

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di germogli di fagiolo
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 cipollotti tritati
- 2 cucchiaini di pasta di sesamo
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 3 tazze di riso
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 3 tazze d'acqua fredda.

PREPARAZIONE

- 1 Unite in una casseruola, l'aglio, i cipollotti, la pasta di semi di sesamo, i germogli e l'olio; cuocete per parecchi minuti a calore medio, mescolando senza interruzione. Unite il riso, la salsa di soia, l'acqua; coprite con un coperchio di buona tenuta, portate a pieno bollore, diminuite la fiamma e cuocete per mezz'ora a calore dolcissimo, e senza mescolare. Servite caldo.