

SECONDI PIATTI

Spinaci con carne di manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPINACI 1 kg
POLPA DI MANZO tritata - 100 gr
TAHINI 1,5 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tè
CIPOLLOTTI 2
PEPERONCINI PICCANTI 1 pizzico
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mondate gli spinaci, lavateli bene e cuoceteli nella minor quantità d'acqua possibile (circa una tazza) e giusto il tempo di scottarli; non dovranno perdere completamente la loro

croccantezza.



2 Scolateli, tagliateli a striscioline e trasferiteli in un'insalatiera.



3 In una padella a bordi piuttosto alti riunite la carne, i cipollotti, il pepe rosso, la pasta di semi di sesamo, l'aglio, la salsa di soia, l'olio e lo zucchero; mescolate bene.





4 Rosolate finché la carne ha preso colore.

Unite agli spinaci e regolate di sale.

Servite caldo o freddo a piacere.