

SECONDI PIATTI

## Crocchette di manzo fritte

---

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *6 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



### INGREDIENTI

POLPA DI MANZO tritata - 500 gr

TAHINI 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA ¼ tazze

PEPE NERO 1 pizzico

SALE ½ cucchiaini da tè

CIPOLLOTTI tritati - 3

AGLIO tritato - 1

FARINA ¼ tazze

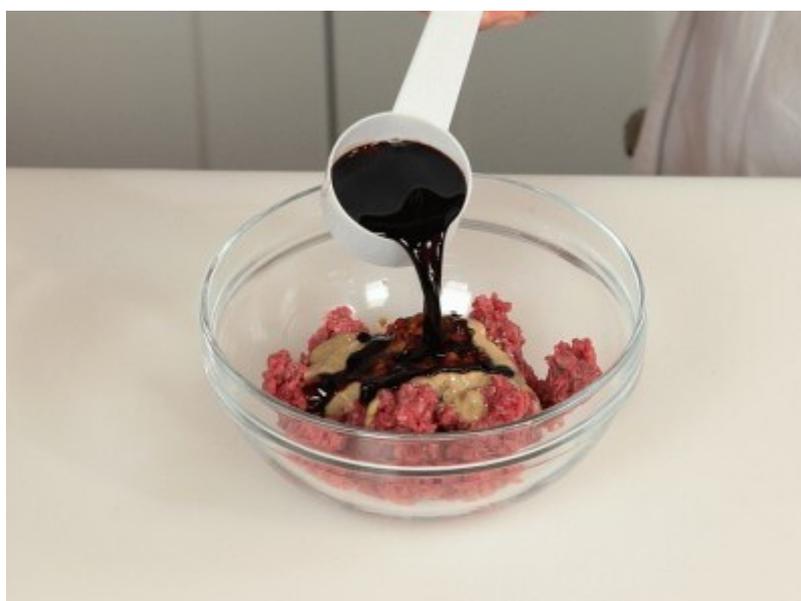
UOVA sbattute - 2

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALSA DI SOIA ALL'ACETO

### PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola capiente la carne tritata, la pasta di semi di sesamo, la salsa di soia, il pepe, il sale, i cipollotti e l'aglio.





**2** Amalgamate bene gli ingredienti.

Prendete delle porzioni di impasto e realizzate delle crocchette tondeggianti e piatte.

Infarinate le crocchette e passatele nelle uova sbattute.



**3** Friggetele in poco olio ben caldo.



4 Servite le crocchette calde accompagnate con della salsa di soia all'aceto.