

SECONDI PIATTI

Fegato al sesamo alla coreana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se siete di quelli che nella vita assaggiano tutto, amano i sapori particolari e non storcono il naso di fronte al quinto quarto, il fegato al sesamo alla coreana è davvero un piatto imperdibile. La ricetta non è assolutamente difficile da fare e risulta perfetta se abbinata con altre pietanze di origine internazionale che magari vanno a completare un menù etnico. Provate questo secondo piatto molto buono e vedrete che ci darete ragione. Se poi amate in modo particolare questo ingrediente, vi lasciamo anche un'altra ricetta: provatelo con il [marsala](#) è ottimo!

INGREDIENTI

SALSA DI SOIA 60 ml
FEGATO DI MANZO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
SEMI DI SESAMO 2 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tè
CIPOLLE medie - 2
ACQUA 1 tazza
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una padella a bordi alti mescolate l'aglio con la salsa di soia, il pepe, i semi di sesamo, lo zucchero e l'olio.



2 Unite il fegato tagliato in striscioline corte e molto sottili e le cipolle tagliate a fettine.



3 Cuocete a fuoco medio per 5 minuti circa, unite l'acqua, continuate la cottura fino a che tutto è tenero.



4 Salate prima di togliere dal fuoco; servite caldo.