

SALSE E SUGHI

# Pasta di semi di sesamo

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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

---



## INGREDIENTI

1 tazza di semi di sesamo

1 cucchiaino di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete i semi di sesamo in una padella a bordi alti; su fuoco medio, mescolando in continuazione, fateli lentamente scurire. Quando sono ben tostati toglieteli dal fuoco, versateli nel mortaio, aggiungete il sale e pestate tutto insieme. Lasciate raffreddare, conservate in un vasetto chiuso.

Questa pasta di semi di sesamo è usata come ingrediente di molte ricette.