

PRIMI PIATTI

Riso con funghi

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



INGREDIENTI

- 1 e ½ cucchiaio di olio
- 100 g di polpa di manzo tritata
- 1 tazza di funghi affettati sottili
- 1 tazza di cipolle affettate sottili
- un pizzico di pepe
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di pasta di semi di sesamo
- 2 tazze di riso
- 3 tazze di acqua fredda
- ½ cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'olio in una grande padella a bordi alti; unite la polpa di manzo, i funghi, le cipolle, il pepe, la salsa di soia, la pasta di semi di sesamo; mescolate bene e cuocete qualche minuto a calore medio, continuando a mescolare. Unite il riso, l'acqua fredda, il sale; portate a bollore, coprite, riducete la fiamma al minimo e cuocete mezz'ora senza togliere

il coperchio né mescolare. Togliete dal fuoco, servite caldo.