

SECONDI PIATTI

Sinsollo

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



10 pistacchi

3 noci.

PREPARAZIONE

1 Dividete in due metà i quadrati di carne di manzo; metà fatela marinare in un miscuglio composto con 1 cucchiaio da tavola di salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, $\frac{1}{2}$ spicchio d'aglio tritato, un po' di pepe, 2 cucchiaini di pasta di semi di sesamo e 1 cucchiaino di olio. Dopo 15-20 minuti fate rosolare in poco olio; mettete da parte. Ai rimanenti quadrati di carne aggiungete 3 cucchiai da tavola di salsa di soia, 2 cucchiaini di zucchero, 1 spicchio d'aglio tritato, un po' di pepe, 1 cucchiaino di semi di sesamo, $\frac{1}{2}$ cucchiaio di olio; mescolate e tenete da parte. Alla carne tritata aggiungete 2 cucchiai di salsa di soia, $\frac{1}{2}$ spicchio d'aglio tritato, un po' di pepe, 1 cucchiaio di pasta di semi di sesamo, 1 cucchiaino di olio, mescolate bene e con l'impasto formate minuscole polpette tonde, mettendo nel centro di ciascuna un pinolo; passatele nella farina, poi nelle uova battute e saltellatele in poco olio finché sono cotte. Tenetele da parte. Pelate e lavate le rape e bollitele in 2 tazze d'acqua salata; quando sono tenere scolatele, conservando l'acqua, tagliatele a pezzi quadrati di circa 5 cm di lato e dello spessore di mezzo centimetro; mettetele da parte. Coprite il fegato con acqua bollente, cuocetelo 3 minuti, mondatelo di tutta la pelle e tagliatelo a pezzetti; spruzzatelo di sale, passatelo nella farina e nelle uova battute, saltellatelo in poco olio finché è tenero. Mettetelo da parte. Dell'altro uovo, separate il tuorlo dall'albume; a entrambi unite $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di farina e un po' di sale, batteteli leggermente – sempre divisi – e cuoceteli separatamente, di ciascuno facendo frittatine molto sottili in una padella leggermente unta e ben scaldata. Tagliate le frittatine a pezzetti e mettete da parte. Affettate l'uovo sodo; sgusciate i pistacchi, gettateli per mezzo minuto in acqua a bollore, pelateli; sgusciate le noci, dividetele con cura a metà, spellatele come avete fatto per i pistacchi. Quando tutti gli ingredienti sono pronti, fate

sul fondo del sinsollo uno strato di rape, poi uno di carne cruda, pezzi d'uovo fritto, funghi, fegato, carne cotta e così via finché il sinsollo è pieno; le polpettine vanno messe intorno al centro. Decorate con pistacchi, noci e fette d'uovo sodo, bagnate con l'acqua di cottura delle rape, riempite il centro con tizzoni accesi e cuocete in tavola.

NOTE

Sinsollo è il nome della preparazione e anche dell'utensile usato per eseguirla, che è una sorta di braciere: una ciotola di metallo, con un tubo al centro per il carbone; carne e verdure vengono accomodate intorno al tubo, in questo si mettono carboni accesi, si copre e il cibo viene cotto direttamente in tavola. L'utensile coreano si può sostituire con un grande fornello da tavola.