

SECONDI PIATTI

Spinaci con carne di manzo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPINACI 1 kg
POLPA DI MANZO tritata - 100 gr
TAHINI 1,5 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA (SHOYU) 2 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaino da tè
CIPOLLOTTI 2
PEPERONCINI PICCANTI 1 pizzico
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mondate gli spinaci, lavateli bene e cuoceteli nella minor quantità d'acqua possibile (circa una tazza) e giusto il tempo di scottarli; non dovranno perdere completamente la loro croccantezza.



- 2 Scolateli, tagliateli a striscioline e trasferiteli in un'insalatiera.



- 3 In una padella a bordi piuttosto alti riunite la carne, i cipollotti, il pepe rosso, la pasta di semi di sesamo, l'aglio, la salsa di soia, l'olio e lo zucchero; mescolate bene.





4 Rosolate finché la carne ha preso colore.

Unite agli spinaci e regolate di sale.

Servite caldo o freddo a piacere.