

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci con sesamo e miso

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 500 g di spinaci teneri
- 3 cucchiaini di semi di sesamo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 3 cucchiaini di miso
- 1/3 di glutammato monosodico

PREPARAZIONE

1 Lavate gli spinaci e metteteli al fuoco senza aggiungere altra acqua. Quando il liquido che ne è uscito bolle, scolateli e metteteli a raffreddare in una ciotola di acqua fredda; scolateli di nuovo, con cura, e tagliateli a larghe liste.

Tostate i semi di sesamo finché sono all'incirca triplicati di volume; macinateli e pestateli e mescolateli con lo zucchero, la salsa di soia, il miso e il glutammato monosodico. Versate questo condimento sugli spinaci, mescolate e servite immediatamente.