

# Saltato di manzo coreano con kimchi e funghi

Tempo totale **33 Min** 15 Min Tempo di preparazione **18 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per il saltato:

- 40 ml** di olio vegetale
- 1,2 kg** di manzo (sirloin o ribeye), tagliato a strisce sottili
- 3** spicchi di aglio, tritati finemente
- 150 g** di cipolla, tagliata a fette sottili
- 300 g** di funghi shiitake, tagliati a fette
- 300 g** di kimchi, tritato finemente
- 200 ml** [Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman](#)
- 50 g** di zucchero di canna

### Per il contorno:

- 150 g** di burro
- 1,2 kg** di riso basmati, cotto
- 50 g** di cipolla fritta croccante senza glutine

### Per guarnizione:

- 30 g** di semi di sesamo, tostati
- 100 g** di cipollotti, parte verde, tritati grossolanamente

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Scaldare l'olio vegetale in un wok o in una padella grande. Friggere le strisce di manzo a fuoco vivo per 3–4 minuti fino a doratura esterna, mantenendo la carne succosa all'interno. Rimuovere dalla padella e mettere da parte.

### Passaggio 2

Aggiungere aglio e cipolla nella padella e saltare per 2–3 minuti fino a quando non diventeranno traslucidi.

### Passaggio 3

Aggiungere i funghi shiitake, il kimchi, la Salsa Tamari Senza Glutine Kikkoman e lo zucchero. Cuocere a fuoco medio per 4–5 minuti fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati e la salsa addensata. Rimettere il manzo nella padella e riportare brevemente a ebollizione.

### Passaggio 4

Sciogliere il burro in una padella grande e saltare il riso basmati per 2–3 minuti. Aggiungere la cipolla fritta croccante senza glutine.

### Passaggio 5

Servire il saltato con il riso al burro. Guarnire con cipollotti e semi di sesamo.