

## Fagiolini con pesto di sesamo nero

---



Per 🍴 🍴 🍴 🍴

### Ingredienti

500 g di fagiolini

### Per il pesto

50 g di sesamo nero

1 cucchiaio di salsa di soia

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio e mezzo di sake

2-3 cucchiai d'acqua (io ho usato quella dei fagiolini)

Pulire e lavare i fagiolini, dopodiché cuocerli a vapore fino a che non risultino morbidi, ma non sfatti.

### Procedimento

Nel frattempo preparare il pesto di sesamo nero mettendo in un mortaio i semi e pestarli. Ripetere l'operazione fino a che non si sia formata una polvere omogenea, questa operazione sarà facilitata dall'utilizzo di un frullatore o tritatutto con il quale sostituire il mortaio. Mettere in un pentolino la salsa di soia, il sake, lo zucchero e l'acqua, mettere sul fuoco e scaldare fino a che lo zucchero non sia sciolto, spegnere e aggiungere la salsina ai semi di sesamo tritati, mescolare e condire i fagiolini prima di servire.