

PRIMI PIATTI

# Lagman

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



## PER LA PASTA

- 1kg di farina
- 2 uova
- 2 cucchiaini di sale
- ½ tazza d'acqua

## PER LA SALSA (TUZDUK)

- 500g di carne
- 300g di grasso di coda
- 300g di cavolo
- 3-4 cipolle
- 3-4 patate
- 1-2 carote
- 3-4 pomodori
- 5-6 spicchi d'aglio
- 2 peperoni
- sale e pepe a piacere

# PREPARAZIONE

**1** Impastate per bene gli ingredienti per l'impasto, quindi stendete la pasta ottenuta in una sfoglia sottile e tagliatela in strisce spesse 4-5 mm.

Bollite questa pasta in acqua salata, quindi estratela, lavatela con acqua fredda e lasciatela scolare. Per fare la salsa, tagliate in piccolo pezzi la carne e il grasso di coda, tagliate le patate, le carote, il peperone in pezzetti, le cipolle e i pomodori a rondelle e tritate l'aglio.

Stufate la cipolla nel grasso fuso, quindi aggiungete la carne per farla rosolare fino a quando il succo sia sigillato all'interno. Aggiungete ora l'aglio, le patate, i pomodori, il peperone e le carote. Miscelate il tutto e soffriggete fino a cottura quasi ultimata.

A questo punto versateci dell'acqua, aggiungete il pepe e il cavolo e stufate il tutto a fuoco lento fino a cottura ultimata.

Prima di servire in tavola, scaldate la pasta in acqua bollente, stendetela in uno strato sul piatto e versateci sopra la salsa, il liquido penetrerà nella pasta mentre la verdura e la carne faranno uno strato sulla pasta.