

PRIMI PIATTI

# Langman di pasta tirata

---

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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

---



3 uova

1 cucchiaio di latte

un pizzico di sale

## PREPARAZIONE

- 1 Impastate, con gli ingredienti indicati per la pasta, un impasto di media densità, quindi fatene una palla e avvolgetelo in un canovaccio, quindi lasciatelo riposare per 1 ora. Inumidite l'impasto con una soluzione di sale e bicarbonato (1 cucchiaino di sale e  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di bicarbonato in 1 tazza d'acqua tiepida).

L'impasto deve essere lavorato bene così da consentire alla soluzione di essere ben assorbita. Dividete l'impasto in pezzettini uguali dalle dimensioni di una noce. Arrotolate ciascun pezzetto di impasto fino ad ottenere una forma simile in lunghezza e spessore a quella di una matita.

Questi bastoncini di pasta verranno unti con dell'olio e stesi su di un piatto. A questo punto prendete ciascun bastoncino e tiratelo fino ad ottenere un bastoncino più lungo e più stretto.

Per fare questo prendete il bastoncino iniziale da entrambi i lati e fate sbattere il centro sul tavolo, è possibile stenderlo fino ad un metro di lunghezza, quindi il filo di pasta viene piegato in due e la procedura viene ripetuta.

Quando la pasta assomiglia a dei vermicelli è ora di bollirla in acqua salata. Una volta cotta lavatela in acqua fredda.

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 dovrete versare sopra la pasta dell'acqua bollente, quindi disporla in ciotole. In fine versateci sopra la salsa cospargendo il tutto con la frittatina tagliata in pezzetti.