

ANTIPASTI E SNACK

# Manti turchi

---

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 4 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA

---



YOGURT ( a temperatura ambiente ) - 2

tazze

AGLIO 3 cucchiari da tè

SALE ( facoltativo ) -

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate un impasto facendo un buco nella fontana di farina e aggiungendovi il sale, l'uovo e 5 cucchiari d'acqua nel centro.





- 2 Usando le vostre dita, lavorate insieme gli ingredienti fino a che si formi un impasto omogeneo. Se necessario, aggiungete altra acqua, un cucchiaino alla volta. Lavorate l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino a che sia morbido ed elastico. Prendete l'impasto, fatene una palla e mettetela in una ciotola, coperta, a riposare per un'ora.



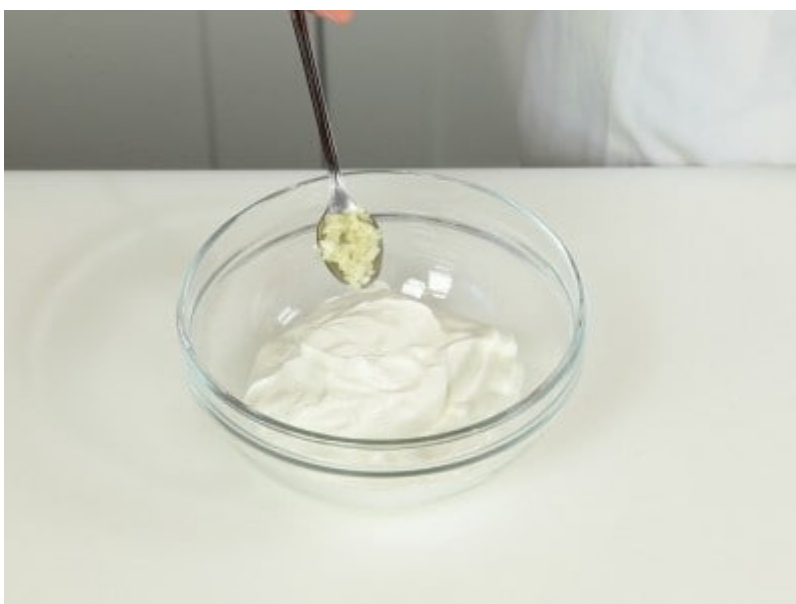
- 3** Preparate il ripieno amalgamando in una ciotola la cipolla grattugiata, la carne, l'aglio tritato, il prezzemolo, il sale e il pepe a piacere.





**4** Mettete da parte.

In una piccola ciotola miscelate lo yogurt, l'aglio e il sale a piacere. Lasciate riposare il composto a temperatura ambiente fino al momento in cui sarà pronto per l'uso.



**5** Dividete l'impasto in 2 palle. Stendete una palla d'impasto una alla volta su di una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di 1 mm.



**6** Il segreto di una buona pasta è di stenderla in diverse direzioni. Tagliate la pasta in strisce da 5 cm di spessore, quindi tagliatele in quadri da 5 cm per lato.





- 7** Mettete circa  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun quadro di pasta. Portate i quattro angoli sopra il ripieno e schiacciateli insieme sigillando il ripieno nella pasta.



- 8** Continuate a confezionare i manti fino a che tutti gli ingredienti siano esauriti.



- 9 Mettete i manti su di una superficie leggermente infarinata e infarinateli leggermente. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua leggermente salata e versateci metà dei manti preparati. Non appena saranno cotti saliranno in superficie.



- 10 Rimuovete i manti cotti dalla pentola con una schiumarola e trasferiteli nella ciotola da portata o in ciotole individuali con un pochino di liquido di cottura. Copriteli per tenerli caldi mentre cuocete l'altra metà dei manti.

Versate la maggior parte della salsa di yogurt sopra i manti e versate il resto nel piatto di ciascun commensale.

Scaldate velocemente il burro in una piccola padella e quando il burro inizierà ad essere caldo, aggiungete velocemente il pepe e miscelate bene.





**11** Rimuovete la padella dal fuoco e cospargete questo preparato sopra la salsa di yogurt. Cospargete il tutto con del sumac a piacere. Servite i manti con salsa di yogurt non appena pronti.