

PRIMI PIATTI

Manty

LUOGO: Asia / Kazakistan

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



PER IL RIPIENO DI CARNE

- 1kg di montone o manzo
- 4 grosse cipolle
- 100g di grasso della coda
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1/3 tazza d'acqua
- 2-3 foglie di alloro
- 3-5 grani di pepe
- sale a piacere

PER LA PASTA

- 500g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza ca. di acqua.

PER UNGERE IL KASKAN

- 2 cucchiai di olio

PREPARAZIONE

1 Il manty può essere preparato con diversi tipi di carne ma si preferisce prevalentemente quella d'agnello poiché è più delicata e si prepara più velocemente.

La carne per il ripieno viene tagliata in piccoli pezzi o macinata. Tagliate il grasso della coda e aggiungetevi le cipolle tagliate a rondelle e il pepe nero macinato, quindi versate questo composto nell'acqua salata (quando l'acqua bolle gettate la foglia di lauro, il sale e i grani di pepe per insaporire il tutto).

Impastate ora tutti gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere un impasto sodo come quello per la pasta e lasciatelo riposare per 10-15 minuti.

A questo punto fate delle piccole palline delle dimensioni di una noce le quali vengono stese in dischi molto sottili sui quali viene posta una cucchiata di ripieno di carne con l'aggiunta del grasso di coda e che vengono successivamente chiusi.

E' inoltre possibile stendere la pasta in un unico disco grosso che viene, successivamente, tagliato in quadrotti da 10cm ciascuno.

I manty vengono, quindi, posti sulla gratella unta del kaaskan (la padella speciale per la cottura dei manty), vengono spruzzati con dell'acqua e cotti al vapore per 45 minuti.

I manty, una volta cotti, vengono disposti su di un piatto, cosparsi di pepe nero e serviti. Talvolta ne vengono messi 3 o 4 per porzione, in ciotole profonde, e ricoperti di brodo.