

SECONDI PIATTI

Prelibatezze di carne di cavallo

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

5 kg di kazy (carne di cavallo)
350g di sale
10g di pepe nero macinato
una testa d'aglio

PER SERVIRE IN TAVOLA

100g di kazy (carne di cavallo)
 $\frac{1}{4}$ di cipolla
2 cucchiaini di piselli verdi in scatola

PREPARAZIONE

1 Dalla carcassa del cavallo macellato vengono tagliate le costole dalle quali viene fatto colare il sangue per 5-7 ore.

L'intestino viene lavato bene e conservato in acqua salata per 1-2 ore.

La carne di cavallo (kazy) leggermente essiccata viene tagliata in strisce lungo le costole.

Il tessuto tra le costole dovrebbe essere tagliato con un coltello affilato rimuovendo le

cartilagini e senza tagliare il grasso.

A questo punto la carne viene salata e pepata ed, in fine, viene aggiunto l'aglio tagliato finemente, quindi la carne viene avvolta in un canovaccio per 2-3 ore.

I kazy vengono inseriti nell'intestino, un'estremità del quale viene preventivamente legata. A questo punto i kazy possono essere essiccati, bolliti e affumicati. E' meglio essiccare i kazy quando la temperatura è alta, appendendoli fuori per una settimana in un posto soleggiato e arieggiato.

Per affumicare i kazy è meglio farlo utilizzando un fumo umido alla temperatura di 50-60°C per 12-18 ore, quindi essicarli a 12°C per 4-6 ore.

I kazy possono essere anche bolliti per 2 ore a fuoco lento. Per evitare che i kazy brucino durante la cottura, è necessario bucherellarli in diversi punti.