

ZUPPE E MINESTRE

## Carne nello stile Kazako

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



### PER IL BRODO

750g di carne di montone

1 ¼ kg di carne di cavallo

1 ¼ kg di carne di manzo

1-2 cipolle

cipollotti

sale e spezie a piacere

### PER LA PASTA

375g di farina

1/3 di ciotola (piala) di brodo di carne o

acqua

2 uova

un cucchiaino di sale

### PER LA SALSA

una ciotola (piala) di brodo

1-2 cipolle

# PREPARAZIONE

**1** Questo piatto prevede l'utilizzo di 3 tipi di carne insieme, quello di montone, di cavallo e di manzo. Prendete, quindi, i tre tipi di carne e lavate i pezzi, quindi versate la carne in una casseruola con dell'acqua fredda e portate il tutto ad ebollizione, quindi, abbassate il fuoco e schiumate il brodo dalla schiuma affiorata in superficie.

Continuate la cottura a fuoco basso fino a quando la carne non sarà cotta.

30-40 minuti prima che la carne sia cotta aggiungete al brodo una foglia di lauro, una cipolla dei grani di pepe e sale a piacere.

Mentre la carne cuoce, preparate la pasta:

impastate tutti gli ingredienti, quindi fatela riposare per 30-40 minuti, quindi stendetela in una sfoglia spessa 1 – 1 ½ mm che taglierete in quadri da 8 cm per lato. ½ prima che la carne sia cotta, si può aggiungere al brodo delle patate intere in modo tale che si lessino insieme alla carne.

In un pentolino a parte stufate la cipolla tagliata a rondelle, sale e pepe, ricoperta con il grasso tolto dalla superficie del brodo, quindi mettete un coperchio e lasciate cuocere fino a quando si sia tutto ben stufato.

I quadrotti di pasta verranno immersi nel brodo e lessati fino a cottura ultimata, verranno estratti dal brodo e disposti su di un piatto da portata e conditi con il sugo di cipolle.

Alcuni pezzi di carne verranno disposti sopra la pasta (oggi giorno si preferisce tagliare la carne in fette piuttosto che in pezzi), e sopra la carne nuovamente le cipolle stufate nel grasso.

Lungo i bordi potete disporre, in modo ornamentale, le patate bollite.