

PRIMI PIATTI

Drama

LUOGO: Asia / Kazakistan

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



RIPIENO DI CARNE

1kg di montone
4 cipolle
100g di grasso di coda
1 cucchiaino di pepe nero macinato
sale a piacere.

PER L'IMPASTO

500g di farina
una tazza d'acqua o brodo
1 cucchiaino di sale

PER UNGERE IL KASKAN

2 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

1 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.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile dal diametro non inferiore ai 50cm, quindi tagliatelo in 2 o 3 pezzi su ciascuno dei quali disporrete del ripieno. Arrotondateli e sigillate le estremità.

I drama vengono disposti uno alla volta sulla gratella del kaskan e vengono cotti per 40-50 minuti.