

ZUPPE E MINESTRE

## Kespe con carne

LUOGO: Asia / Kazakistan

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



### PER IL BRODO

1kg di carne di montone o manzo  
2 carote  
una cipolla  
2 foglie di lauro  
2 cucchiai di grasso fuso  
½ ciotola (piala) di kатык (latte acido coagulato)  
aneto  
sale e pepe a piacere

### PER LA PASTA

una ciotola (piala) di farina  
2 uova  
50g di acqua  
un pizzico di sale.

## PREPARAZIONE

**1** La carne di montone viene tagliata in pezzi da 40-50g ciascuno che vengono lavati e messi in padella ricoperti d'acqua fredda e messi sul fuoco. Quando l'acqua inizia a bollire, affiora in superficie la schiuma che va rimossa, la cottura della carne impiegherà circa 1- 1 ½ ore a fuoco lento.

Mentre la carne cuoce, preparate la pasta. Setacciate la farina e incorporatevi le uova, il sale e l'acqua ed iniziate ad impastare.

L'impasto viene fatto, successivamente, riposare per 30-40 minuti, quindi viene steso in una sfoglia molto sottile che verrà fatta leggermente seccare e tagliata in lunghe strisce. Venti minuti prima che la carne sia cotta, vi si aggiunge la pasta appena fatta, le cipolle e le carote tagliate a rondelle sottili.

Questo piatto viene servito in tavola in ciotole da minestra chiamate kese, e se volete potrete condire con del katyk e cospargere di prezzemolo o altri aromi.