

ANTIPASTI E SNACK

Manti turchi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Turchia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *4 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA*



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 2 tazze
UOVA leggermente sbattuto - 1
SALE ½ cucchiari da tè
ACQUA 5 cucchiari da tavola

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CIPOLLE piccola e grattugiata - 1
CARNE MACINATA DI MANZO o vitello -
500 gr
AGLIO tritato - 1 cucchiaino da tè
PREZZEMOLO fresco e tritato -
SALE
PEPE NERO macinato al momento -

INGREDIENTI PER SALSA DI YOGURT

YOGURT (a temperatura ambiente) - 2
tazze

AGLIO 3 cucchiaini da tè

SALE (facoltativo) -

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un impasto facendo un buco nella fontana di farina e aggiungendovi il sale, l'uovo e 5 cucchiaini d'acqua nel centro.





- 2** Usando le vostre dita, lavorate insieme gli ingredienti fino a che si formi un impasto omogeneo. Se necessario, aggiungete altra acqua, un cucchiaino alla volta. Lavorate l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino a che sia morbido ed elastico. Prendete l'impasto, fatene una palla e mettetela in una ciotola, coperta, a riposare per un'ora.



- 3** Preparate il ripieno amalgamando in una ciotola la cipolla grattugiata, la carne, l'aglio tritato, il prezzemolo, il sale e il pepe a piacere.



4 Mettete da parte.

In una piccola ciotola miscelate lo yogurt, l'aglio e il sale a piacere. Lasciate riposare il composto a temperatura ambiente fino al momento in cui sarà pronto per l'uso.



5 Dividete l'impasto in 2 palle. Stendete una palla d'impasto una alla volta su di una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di 1 mm.



6 Il segreto di una buona pasta è di stenderla in diverse direzioni. Tagliate la pasta in strisce da 5 cm di spessore, quindi tagliatele in quadri da 5 cm per lato.



- 7 Mettete circa $\frac{1}{2}$ cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun quadro di pasta. Portate i quattro angoli sopra il ripieno e schiacciateli insieme sigillando il ripieno nella pasta.



8 Continuate a confezionare i manti fino a che tutti gli ingredienti siano esauriti.



9 Mettete i manti su di una superficie leggermente infarinata e infarinateli leggermente. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua leggermente salata e versateci metà dei manti preparati. Non appena saranno cotti saliranno in superficie.



10 Rimuovete i manti cotti dalla pentola con una schiumarola e trasferiteli nella ciotola da portata o in ciotole individuali con un pochino di liquido di cottura. Copriteli per tenerli caldi mentre cuocete l'altra metà dei manti.

Versate la maggior parte della salsa di yogurt sopra i manti e versate il resto nel piatto di ciascun commensale.

Scaldate velocemente il burro in una piccola padella e quando il burro inizierà ad essere caldo, aggiungete velocemente il pepe e miscelate bene.



11 Rimuovete la padella dal fuoco e cospargete questo preparato sopra la salsa di yogurt. Cospargete il tutto con del sumac a piacere. Servite i manti con salsa di yogurt non appena pronti.