

PRIMI PIATTI

Manty con carne e zucca

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



PER IL RIPIENO

600g di carne di montone o manzo

550g di zucca

4 cipolle

200g di grasso di coda

1 cucchiaino di sale

1/3 di tazza d'acqua

2 cucchiaini di burro fuso o una tazza di panna

PER L'IMPASTO

600g di farina

una tazza non colma d'acqua

1 cucchiaino di sale.

PER UNGERE IL KASKAN

2 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

1 La zucca deve essere sbucciata e è necessario rimuovere i semi, quindi tagliatela in piccoli pezzi, quindi miscelatela alla carne 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.

A questo punto fate delle piccole palline delle dimensioni di una noce le quali vengono stese in dischi molto sottili sui quali viene posta una cucchiata di ripieno di carne con l'aggiunta del grasso di coda e che vengono successivamente chiusi.

E' inoltre possibile stendere la pasta in un unico disco grosso che viene, successivamente, tagliato in quadrotti da 10cm ciascuno.

I manty di questo tipo vengono cotti al vapore come quelli di sola carne.

Si consiglia di condire i manty pronti con della panna acida o del burro fuso. Si possono preparare similmente i manty alla carne o alle carote, in quest'ultimo caso è necessario miscolare 250g di zucca a 250g di carote.