

ZUPPE E MINESTRE

Pesce in stile kazako

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



PER IL BRODO

1kg di pesce
una cipolla
5-6 patate
1-2 foglie di lauro
2 pizzichi di grani di pepe nero
sale a piacere

PER LA PASTA

375g di farina
1/3 di ciotola (piala) d'acqua
2 uova
un cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Il metodo di preparazione del pesce e della carne in Kazakistan è molto simile. Il pesce diliscato e tagliato viene immerso in acqua bollente, quando l'acqua inizia a bollire è

necessario togliere la schiuma che inizia ad affiorare in superficie ed è il momento d'aggiungere le patate.

Quando l'acqua ricomincia a bollire è il momento d'aggiungere le foglie di lauro, il sale e il pepe, quindi si fa bollire il tutto fino a cottura ultimata.

Il pesce e le patate lesse vengono estratte dal brodo e la pasta, stesa in una sfoglia molto sottile e tagliata in quadrotti, viene immersa nel brodo.

Non appena la pasta è cotta, viene estratta dal brodo e disposta su di un piatto insieme al pesce e alle patate tagliate a spicchi, sopra vengono versate le cipolle leggermente stufate nel grasso.

Il brodo viene, invece, filtrato e servito in ciotole.