

SECONDI PIATTI

# Prelibatezze di carne di cavallo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



## INGREDIENTI

5 kg di kazy (carne di cavallo)  
350g di sale  
10g di pepe nero macinato  
una testa d'aglio

## PER SERVIRE IN TAVOLA

100g di kazy (carne di cavallo)  
 $\frac{1}{4}$  di cipolla  
2 cucchiaini di piselli verdi in scatola

## PREPARAZIONE

**1** Dalla carcassa del cavallo macellato vengono tagliate le costole dalle quali viene fatto colare il sangue per 5-7 ore.

L'intestino viene lavato bene e conservato in acqua salata per 1-2 ore.

La carne di cavallo (kazy) leggermente essiccata viene tagliata in strisce lungo le costole. Il tessuto tra le costole dovrebbe essere tagliato con un coltello affilato rimuovendo le cartilagini e senza tagliare il grasso.

A questo punto la carne viene salata e pepata ed, in fine, viene aggiunto l'aglio tagliato finemente, quindi la carne viene avvolta in un canovaccio per 2-3 ore.

I kazy vengono inseriti nell'intestino, un'estremità del quale viene preventivamente legata. A questo punto i kazy possono essere essiccati, bolliti e affumicati. E' meglio essiccare i kazy quando la temperatura è alta, appendendoli fuori per una settimana in un posto soleggiato e arieggiato.

Per affumicare i kazy è meglio farlo utilizzando un fumo umido alla temperatura di 50-60°C per 12-18 ore, quindi essicarli a 12°C per 4-6 ore.

I kazy possono essere anche bolliti per 2 ore a fuoco lento. Per evitare che i kazy brucino durante la cottura, è necessario bucherellarli in diversi punti.