

ZUPPE E MINESTRE

Salma-nan

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



PER L'IMPASTO

2 ½ tazze di farina

½ tazza d'acqua

1 uovo

1 cucchiaino di sale

4-5 cucchiai di burro

PER LA COTTURA

4-5 tazze di brodo o d'acqua

PREPARAZIONE

1 Impastate gli ingredienti per la pasta, una volta ottenuta una massa omogenea lasciatela riposare per 15-20 minuti.

A questo punto stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in quadratini che bollirete in acqua salata o nel brodo fino a cottura ultimata.

Prima di servire in tavola versateci sopra del burro fuso.