



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Macarrones con albóndigas

Makarnalı Köfte



500 gramos carne molida
1 huevo
1 cebolla mediana
1 pimiento pequeño
3 rebanadas de pan rancio
1/2 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 manojo de perejil
1/2 cucharadas de pasta de tomate
1 paquete de farfalle
1 cucharada de mantequilla

Para freír:
1+1/2 vaso de aceite vegetal

Para la salsa:
4 tomates grandes
1 diente de ajo
1 cebolla pequeña
1 pimiento verde largo
1 cucharadita de orégano

Preparar las albóndigas en la primera. Ralle la cebolla en rodajas el pan y romper el huevo en él también. Amasar la mezcla hasta que la rebanadas de pan perder su forma.

Añadir finamente cortada en cuadritos pimiento, carne molida, orégano, pimienta negro, la sal y la pasta de tomate en la mezcla y amasar durante aproximadamente 5-6 minutos. A continuación, añadir el perejil finamente en rodajas y amasar la mezcla por un tiempo más. Luego coloca esta mezcla en la nevera.

Después de las albóndigas de refrigeración mezcla durante media hora, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la mezcla y el rollo de ellos. Fry estas albóndigas en mucho aceite y colocarlos en papel toalla para quitar el aceite extra.

A continuación, preparar la salsa. Dice la cebolla finamente y la República Federativa de Yugoslavia que con 4 cucharadas de aceite vegetal. Cuando la cebolla se convierte en transparente, agregar el ajo finamente cortado en dados y largo pimiento verde en el mismo.

Cuando el color de los cambios pimienta, añadir el tomate rallado, orégano y un poco de sal en la mezcla.

Después de las burbujas comienzan a parecer en la mezcla, cocine la mezcla por 2 minutos más. Agregue el albóndigas fritas en la mezcla y cocine por 10 minutos más.

Mientras tanto, hervir los macarrones, y luego asado en mantequilla. Colócalo en la placa de servicio, cuando está caliente todavía. (O puede ser dividida en pequeñas placas también.)

Vierta la salsa preparada en todo el albóndigas con macarrones y servir caliente.

Nota: "Macarrones con albóndigas" es una receta italiana.