Polpetta di Pollo al Pomodoro

Domatesli Tavuk Köftesi

600 gr petto di pollo
1 cipolla piccola
4 spicchi d'aglio
2 cucchiai di semolino
1 fetta interno di pangrattato
1 uova
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la salsa:
3 pomodori
Mezzo cucchiai salsa di pomodoro
5 cucchiai olio d'oliva
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri d'acqua

Petto di pollo cipolla aglio e Pan grattato si tagliano poi si fanno passare dal robot.
Poi si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono cumino semolino pepe nero e sale.
Si impastano finchè arriva alla coerenza. Poi si fanno le polpette poi si filano nel vassaio oliato.
Poi le polpette si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
In questo momento si prepara la salsa per questo nella pentola si mette salsa olio e si fa miscelare per un po'.
Alla sopra si aggiungono pomodori sale e zucchero si cucina finchè il pomodoro perde la forma.
Ultimamente si aggiunge l'acqua e si bollisce per una schiumata.
Le polpette cucinate si mette dentro di polpetta poi si ciperta il coperchio e poi si cucina circa per 10 minuti.
Servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di impastimento la miscelata di polpetta si può essere molla. Piano piano arriva alla coerenza perché semolino si gonfia.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1582 | Nome della ricetta: Polpetta di Pollo al Pomodoro | Storia: 25.04.2024 - 01:01