



## Polpetta Kadinbudu

Kadinbudu Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello  
1 bicchierino di riso  
1 albume d'uova  
1 cipolla grossa  
3 cucchiari d'olio vegetale  
1 cucchiaino di pepenero  
1,5 cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
1 uova  
1 tuorlo d'uova  
Per friggere;  
1,5 bicchieri olio vegetale

# Riso si lava, e alla sopra si aggiungono 3,5 bicchierini d'acqua, e si aggiunge mezzo cucchiaino di sale, e si bolliscono finchè riso si succhia tutta l'acqua.

# Nella padella a pressianata si mettono olio vegetale insieme con cipolla tagliata in fine e mezzo cucchiaino di sale. Si arrossiscono finchè le cipolle diventano piccole.

# Poi si levano le cipolle e si mette carne macinata nella stesa padella insieme con mezzo cucchiaino di sale e si arrossisce finchè la carne macinata si lascia liquido e poi si riscucchia.

# Nella citola da impastare si mettono la metà della carne macinata, carne macinata arrossita, cipolla arrossita insieme un'albumne d'uova e pepenero poi si impastano circa per 5 minuti bene tutti i materiali.

# Uova ed tuorlo d'uova si miscelano bene in una citola profonda.

# Poi dalal miscelata preparata di polpetta si prendono i pezzi dimensione un'pò più grande da noce e poi si portano alla forma ovale.

# Poi nella padella si mette olio vegetale e si riscalda bene poi le polpette preparate si fanno rotolare dalla miscelata d'uova e poi si arrossiscono nell'olio riscaldato.

# Poi si prendono nel piatto da servire e si servirsì calda o fresca.

**Nota:** Polpetta di kadinbudu si frigge dopo aver rotolato d'uova per questo motivo che è normale di essere la schiuma nel momento di friggere.