



Polpetta di Hasanpasa

Hasanpaşa Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata
1 cipolla media
1 uova
1 cucchiaino di sale
5 - 6 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di pepenero
5 cucchiali di pangrattato
Per la sopra;
2 patate
1 cucchiaio d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaio salsa di pomodoro

- # Nell'una ciotola da impastare si grattugia la cipolla.
- # Alla sopra si aggiungono pangrattato, carne macinata, uova, sale, pepenero.
- # Ultimo si aggiunge prezzemolo macinato e si inizia ad impastare.
- # Poi la miscelata di polpetta preparata si lascia a rimanere circa 1 ora nello frigo.
- # Poi il vassaiolo di forno si oli bene. Poi dal impasto di polpetta si prendono i pezzi dimensione di un'uovo e si fanno rotondo e dopo si schiaccia con interno delle mani.
- # Poi le polpette preparate si filano nel vassaiolo e si inseriscono nel forno riscaldato a 220 gradi. si cucinano senza farsi croccante.
- # In questo omento si prepara la purè per questo si pestano le patate bollite insieme con latte dopo dentro si aggiungono olio vegetale, sale e pepenero. Si miscelano bene.
- # Poi purè preparata si mette alle sopre delle polpette con il cucchiaio e dopo sopra di purè si mette dalla salsa di pomodoro sciolta con l'acqua.
- # Poi la polpetta di hasanpasa si riinserisce nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucina circa per 15 minuti.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Se non esiste pangrattato quindi si può aggiungere interno di due pani raffermi.