



Polpetta di Spiedo

Şiş Köfte



1 kg. di carne macinata
Interno di mezzo pane raffermo
1 cipolla
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1,5 cucchiaini di sale

Interno di pane raffermo si mette in una ciotola e alla sopra si aggiunge cipolla grattugiata. Si miscelano insieme finchè pane diventa impasto.

Alla sopra si aggiungono carne macinata, aglio, pepenero e peperoncino a rosso. Si impastano bene.(8 - 10minuti)

Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato in fine. poi si continua ad impastare ancora per un'pò.

Poi impasto di polpetta si copre bene con nailone e poi si mette nello frigo rimane per una notte.

Il giorno dopo si fanno le polpette medie secondo della lunghezza di spiedina si mettono tra 4 e 7 polpette e si schiaaciano un'pò.

Poi le polpette si cucinano sulla griglia carbone oppure con la griglia elettrica.

Si servir si in caldo.

Nota: Miscelata di polpetta spiedine si deve essere dura secondo della polpetta normale.