



Polpetta di Sultano

Sultan Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata
1 cipolla media
4 fetti di pane raffermo
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 uova
1 cucchiaiino di pepenero
1 cucchiaiino di sale
Per la sopra;
6 fetti di formaggio a bianco

Nella citola da impastare si mettono interno di pane raffermo, cipolla grattugiata, uova e sale poi si miscelano bene finchè pane diventa impasto.

Alla sopra si aggiungono formaggio grattugiato, pepenero e carne macinata poi si continua ad impastare finchè si miscelano bene tutti i materiali.

Poi dalla miscelata di polpetta si prendono i pezzi grandezza d'uova e si fanno le polpetta piatta e rotonde.

Polpette si cucinano sopra la griglia oliata. Dopo aver cucinato alla sopra di ogni polpetta si mette dal formaggio a bianco.

Si servirsi ancora per un'pò finchè si sciglie il formaggio e si servirsi in caldo.

Nota: Il nome originale di polpetta di sultano è "Granatine di mormaggio". Nella 17 . secolo deriva dalla cucina d'Italia alla cucina d'Ottomano. Si preparava nel palazzo dove rimane il re per questo a preso il nome di sultano.