



Polpetta al Formaggio a Bianco

Kaşarlı Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 cipolla
1 bicchiere pangrattato oppure i pezzi di pane raffermo
1 cucchiaiano di pepenero
1 cucchiaiano di sale
Per la sopra;
3 fetti di formaggio a bianco diametro di 1 cm.

- # Cipolla si grattugia e si aggiungono i pezzi di pane o pangrattato e sale poi si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge carne macinata, pepenero, e così continua ad impastare ancora per 10 minuti. Poi la miscelata di polpetta si mette a riposare nello frigo per mezz'oretta.
- # Dopo aver levato dallo frigo si prendono i pezzi dimensione di noce dalla polpetta e quei pezzi prima si rotolano poi si schiacciano interno dei mani e si prendono la figura piatta così le polpette preparate si mettono ad una parte.
- # Poi si prepara seconda polpetta e in mezzo si mette dal formaggio poi alla sopra si mette la polpetta preparata prima e si schiaccia dai finachi.
- # Si continua così finchè finisce tutta la miscelata di polpetta preparata. Poi si cucinano sulla griglia e si servirsi in caldo.

Nota: Secondo della preparazione di questa polpetta si deve usare il formaggio fresco.