



Polpetta Pane

Pane Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 cipolla piccola
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
8 -10 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Per la preparazione di pane;
2 uova
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Dopo aver grattugiata la cipolla alla sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero e formaggio poi si miscelano bene.

Poi si aggiunge prezzemolo macinato fine e si rimiscelano.

Poi la miscelata di polpetta preparata si mette nelle frigorifero circa mezz'oretta.

Dopo del tempo si leva dallo frigo e si fanno le polpette come volendo.

Polpette preparate prima si rotolano dentro dall'uova e poi dal pangrattato poi si arrossiscono nell'olio caldo.

Si servirsi in caldo.

Nota: Le polpette si arrossiscono nell'olio riscaldato perchè esistete il formaggio altrimenti se si cucina nell'olio normale si fanno perdere le figure delle polpette.